innova

Innova Equipment
Energía, 39-41
Pol. Ind. Famadas / 08940 Cornellà
Barcelona / Spain
Tel. (34) 93 377 83 11
Fax (34) 93 377 93 47
e-mail: innova@innovaequipment.com
www.innovaequipment.com

innova

DREAM

Manual del usuario — **Máquina de café**

Users manual — **Coffee Machine**

Mode d'emploi — **Machine à café**

Bedienungsanleitung — **Kaffee Maschine**

Instruções de uso — **Máquina de café**

Manuale per l'uso — **Macchina per caffè**

Introducción

Gracias por haber adquirido un producto **Innova**. Con él podrá obtener el mejor café espresso y deliciosos cappuccinos.
Su máquina de café ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, tanto en el ámbito informático como de ingeniería, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable.

Introduction

Thank you very much for purchasing an **Innova** product. This machine makes the best espresso coffee and delicious cappuccinos.
Your coffee machine has been designed and built using the latest technological computing and engineering innovations. It is therefore a high-quality, safe and reliable product.

Introduction

Merci d'avoir acquis un produit **Innova**. Avec lui vous pourrez obtenir le meilleur des cafés expresso et de délicieux cappuccinos.
Votre machine à café a été conçue et fabriquée en appliquant les dernières innovations technologiques, tant en matière d'informatique que d'ingénierie. Le résultat est donc un produit de premier choix, sûr et fiable.

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses **Innova**-Produkts. Mit diesem Kaffeeautomaten genießen Sie besten Espresso und feinsten Cappuccino! Dieser hochzuverlässige Kaffeeautomat wurde unter Anwendung der neuesten technologischen Erkenntnisse in Informatik und Gerätebau entwikkelt und erfüllt höchste Qualitäts- und, Sicherheitsstandards.

Introdução

Obrigado por ter adquirido um produto **Innova**. Com ele poderá obter o melhor café expresso e deliciosos cappuccinos.
A sua máquina de café foi idealizada e fabricada aplicando as mais recentes inovações tecnológicas, tanto no âmbito informático como de engenharia, pelo que o resultado é um produto de alta qualidade, seguro e fiável.

Introduzione

Grazie per avere acquistato un prodotto **Innova**. Vi permetterà di preparare un ottimo espresso e deliziosi cappuccini.
La vostra macchina da caffè è stata progettata e costruita con le ultime innovazioni tecnologiche, sia nell'ambito informatico che in quello ingegneristico: il risultato è quindi un prodotto di alta qualità, sicuro e affidabile.

Indice

1. Características técnicas
2. Puesta en marcha. esquema
3. Preparación del café
4. Preparación del cappuccino
5. Preparación vapor
6. Preparación agua caliente
7. Mantenimiento y limpieza
8. Seguridad
9. Garantía
10. Declaración conformidad CE
11. Tabla de consulta rápida

Características técnicas

	DREAM
Voltaje (v)	220-240/110
Potencia (w)	1000
Presión Bomba (atm)	16
Peso (kg.)	8 (PF) / 7 (PM)
Dimensiones (l x h x p)*	245x345x280
Capacidad Depósito(l)	1,3
Portafiltro	

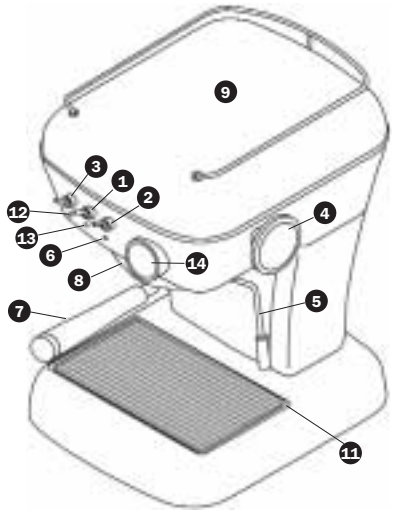
*largo x alto x profundo (cm)
PF = Porta fijo. PM = Porta móvil.

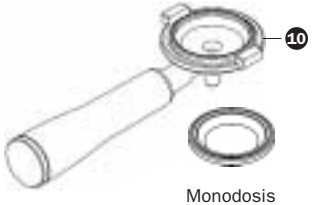
Características

Carrocería aluminio.
Grupo de café en latón.
Sistema profesional.
Control automático de temperatura.
Cappucinador y agua caliente.
Versátil (en porta móvil): café molido/pastilla.
Materiales alimentarios.
Calientatazas.
Diseño innovador y funcional.
Certificación CE.

Puesta en marcha. Esquema

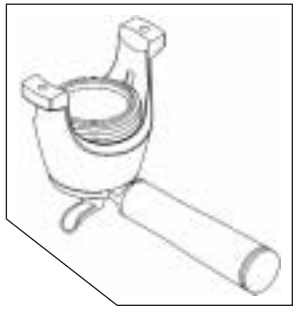
1. Interruptor on/off
2. Interruptor café
3. Interruptor vapor
4. Mando vapor/agua
5. Tubo vapor/agua
6. Piloto temperatura
7. Portafiltro móvil (molido/monodosis)
8. Grupo de café
9. Calientatazas
10. Portafiltro móvil (sólo monodosis-opción)
11. Bandeja
12. Piloto vapor
13. Piloto on/off
14. Manómetro presión bomba

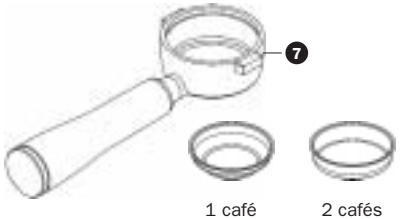




Monodosis

Porta fijo (sólo monodosis)





1 café 2 cafés

DIBUJO 1

El instalador deberá leer atentamente este manual antes de efectuar la puesta en marcha. El operador ha de ser una persona adulta y responsable.

En caso de surgir cualquier tipo de anomalía contacte con su distribuidor.

1. Comprobar que la tensión eléctrica es la misma que aparece en la placa de la máquina.
2. Llenar el depósito con agua fresca (ver dibujo 1). Comprobar que el tubo de toma de agua está sumergido en el depósito.
   Recomendamos utilizar **agua mineral**. La calidad del agua afectará al sabor y calidad de su café. Además de evitar averías en el futuro.
3. Conecte la clavija de enchufe a la red eléctrica.

Importante:

Sistema Porta Móvil

- **A) Es la primera vez o hace tiempo que no usa la máquina**
  Renovar el agua del calderín y del circuito.

  1. Conecte la cafetera con interruptor 0/1. ❶. El piloto ⓭ se iluminará.
  2. Coloque el portafiltro ❼ sin café y un recipiente debajo.
  3. Accione el interruptor de café ❷ y deje pasar, aproximadamente, medio depósito de agua limpia.

Atención: compruebe que el depósito tiene agua suficiente. **Si se hace funcionar la cafetera sin agua se puede dañar la resistencia y la bomba.**

- **B) CEBADO**
  Si no sale el café después de un tiempo de desuso, después de hacer vapor, o bien si se ha quedado el depósito sin agua, deberá realizar el siguiente procedimiento:

  1. Con la cafetera encendida, abrir del grifo de vapor ❹.
  2. Accione la función café ❷ y deje salir agua (una taza) por el tubo de vapor ❺.
  3. Apague la función café ❷ y cierre el grifo de vapor ❹.

La cafetera ya está preparada para su uso.

Sistema Porta Fijo

No necesita la acción A. Si la B. Es muy importante que después de hacer vapor, esperar a que el piloto ❻ se vuelva a encender y a apagar, o bien hacer la operación de cebado.

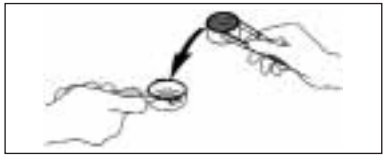
Preparación del café

Café Molido

Puede utilizar cualquier tipo de café. Para resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café "espresso" ya que el punto de molido será el adecuado. Si el café sale muy rápida o muy lentamente, hará falta cambiar el tipo de café por otro molido más fino o más grueso y experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

1. Conecte la máquina con el interruptor general 0/1 ❶.
2. Espere que el piloto naranja ❻ se apague (1,5 minutos aprox.). Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea.
3. Llene el cacillo de café (de 1 o dos cafés según conveniencia), hasta el borde. (Ver dibujo 2).
4. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
5. Introduzca el portafiltro ❼ en el grupo ❽ partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final. (Ver dibujo 3).
6. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione el interruptor café ❷.
7. Cuando haya obtenido el café apague el interruptor de café ❷.

La extracción perfecta de un espresso requiere de 20/25 segundos.

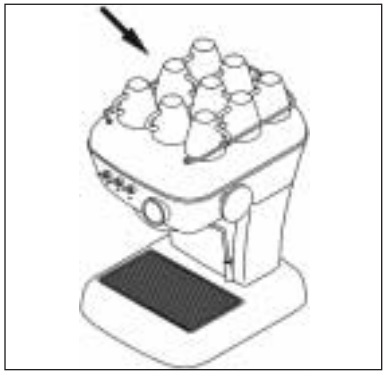


DIBUJO 2

DIBUJO 3

Notas: El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. En posición cerrado.

Colocar las tazas en el calienta tazas ❾. La temperatura (optima 40º) mejorará nuestro espresso. (Ver dibujo 4).



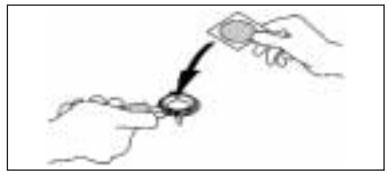
DIBUJO 4

Café en monodosis (sistema versátil - porta móvil)

Para una perfecta extracción en sistema monodosis, solicite kit específico opcional (en este caso la extracción con café molido no será tan óptima).

Puntos 1 y 2 como en apartado anterior.

Introduzca el cacillo más plano en el portafiltro ❼ o utilice el portafiltro específico ❿ (opción). Poner monodosis en el mismo. (Ver dibujo 5).



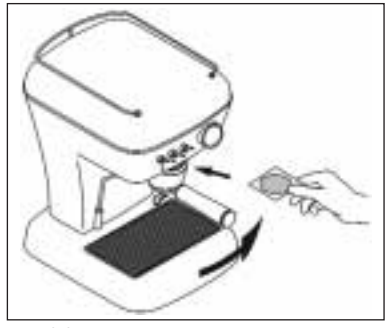
DIBUJO 5

Puntos 5, 6, 7 y notas como en apartado anterior.

Café en monodosis (porta fijo - sólo monodosis).

Puntos 1 y 2 como en apartado de café molido.

Colocar pastilla en el portafiltro y girarlo suavemente a la derecha hasta su tope. No hacer fuerza. El cierre es suave. (Ver dibujo 6).



DIBUJO 6

Puntos 5, 6, 7 y notas como en apartado café molido.

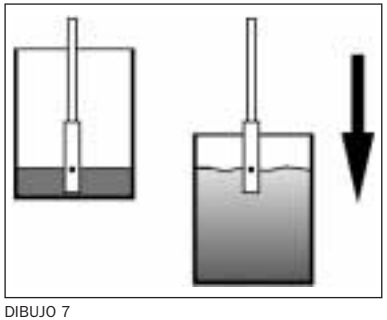
Atención : No saque o gire el portafiltro mientras esté pasando el agua, ya que el aparato está en ese momento bajo presión.

Preparación del cappuccino

1. Accione el interruptor general ❶.
2. Pulse el interruptor de vapor ❸. En el sistema de portafiltro móvil, la luz del piloto se iluminará ⓬. En el sistema de portafiltro fijo se iluminará al activar el comando de vapor ❹.
3. Espere que el piloto naranja ❻ se apague (1,5 minutos aprox.). Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea.
4. Abra el pomo agua caliente/vapor ❹ y deje salir las primeras gotas de agua. En unos instantes, saldrá sólo vapor.
5. Introduzca el tubo ❺ en la leche a calentar de forma que ésta cubra exactamente la mitad del orificio de absorción (nunca cubrirlo totalmente). Siga este criterio en todo el proceso. (Ver dibujo 7).
6. Observará la absorción de líquido por el orificio y la formación automática de crema de leche. Tendrá que ir bajando lentamente el recipiente mientras se va emulsionando la leche.
7. Cerrar el pomo agua/vapor ❹ y cerrar el interruptor vapor ❸.

Si quiere obtener un cappuccino cremoso utilice leche fresca entera y fría.

Si desea obtener más de **tres** servicios de cappuccino o vapor seguidos, o hacer café posteriormente, ver apartado 2B cebado.



DIBUJO 7

innova

Preparación vapor

1. Debe seguir el mismo procedimiento que para la elaboración de un cappuccino, pero el orificio de absorción debe quedar totalmente sumergido.
2. Después de haber utilizado el vapor por el tiempo deseado, cierre el pomo de agua caliente/vapor ❹.
3. Vuelva a poner el interruptor de vapor ❸ en su posición inicial. El piloto naranja se apagará.
4. Para hacer un café después de haber utilizado el vapor ver apartado 2B cebado.

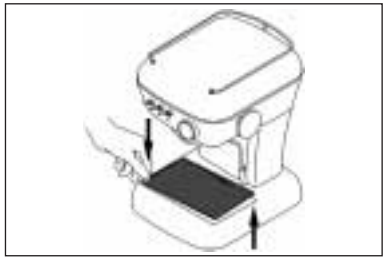
Preparación agua caliente

1. Ponga una taza bajo el tubo de vapor ❺.
2. Abra el pomo agua caliente/vapor ❹ y accione el interruptor café ❷. Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

ES
EN
F
D
PO
IT

Mantenimiento y limpieza

1. **Advertencia general:** La limpieza y el mantenimiento se deben realizar cuando el aparato está frío y desconectado de la red eléctrica. No sumerja el aparato en agua. No apto para su limpieza en lavavajillas.
2. **Limpieza externa:** Para limpiar externamente la máquina, utilice un paño suave mojado con agua.
3. Extraiga la bandeja ⓫ periódicamente y limpiarla. Presionar en cualquier esquina de la rejilla apoya tazas para su extracción. (Ver dibujo 8).
4. Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua.
5. Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo. Para limpiar el interior del tubo de vapor, deje circular el agua.
6. **Limpieza Interna:** Para la limpieza interior del grupo de erogación, utilizar nuestro producto específico *Coffee Cleaner baby*. Consulte con su servicio técnico o distribuidor.



DIBUJO 8

Seguridad

No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.

No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.

No desconectar la cafetera tirando del cable de alimentación.

Nunca poner en marcha un aparato defectuoso o con cable de alimentación en mal estado.

No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, inaccesible a niños o animales y alejadas de superficies calientes (placas para cocinar…).

No se debe sumergir en agua.

En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red, no se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.

El no respetar estas advertencias puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.

Garantía

La garantía será la propia factura de compra. **Consérvela**. Tendrá que presentarla en el Servicio de Asistencia si surgiese alguna avería.

Este aparato queda garantizado por el plazo de 6 meses, a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o del material utilizado.

El importe de los portes y embalajes que pudieran originarse, quedaran a cargo del usuario.

Este garantía **no** tendrá validez si:

1. No dispone de la factura.
2. Hace un uso indebido de la máquina.
3. El aparato ha sido desarmado por personal ajeno a la Red de Asistencia Técnica Oficial Innova.

Declaración de conformidad CE

INNOVA EQUIPMENT declara que el producto que se refiere esta declaración –**Máquina de café espresso**–, es conforme a los requisitos de la Directiva de 14 de junio 1989 sobre la aproximación de las leyes de los Estados Miembros con relación a la maquinaria (89/392/CEE) sobre material eléctrico (73/23/CEE) y sobre compatibilidad electromagnética (89/396/CEE).

CE

Tabla de consulta rápida

Posibles Problemas	Causas	¿Qué hacer?
El café no está caliente.	La cafetera no ha llegado a la temperatura justa. Accesorios fríos (taza, portafiltro).	Esperar a que el piloto naranja de encendido esté apagado. Ver consejos generales. Punto 3.
El café sale muy deprisa.	El molido es demasiado grueso, o bien y/o no está bien prensado. Cantidad de café molido insuficiente.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Llene hasta el borde del cacillo.
El café no es cremoso.	El molido es demasiado grueso. El café está poco prensado. El café está pasado o no es de buena calidad.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Cambiar tipo café. Utilice café fresco y recién molido.
El café no sale o lo hace muy lentamente.	No hay agua en el depósito o está mal colocado. Interruptor vapor accionado. El molido es muy fino o está demasiado prensado. El cacillo está obturado. Aparato con cal.	Llenar depósito o colocarlo bien. Cerrar interruptor vapor. Utilizar café para espresso. Experimentar prensado. Limpiar cacillo. Limpiar el aparato. Ver punto 7.
Hay mucha agua en el cacillo tras haber hecho el café.	El café no se ha prensado correctamente. Cantidad insuficiente de café en el cacillo.	Prensar correctamente. Ver punto 3. Aumentar la cantidad de café en el cacillo, hasta el borde.
El café sale por los bordes del cacillo.	Portafiltro no colocado correctamente. Restos de café molido en el borde del cacillo. La junta del cabezal está sucia. La junta del cabezal defectuosa.	Seguir el procedimiento de ajuste de portafiltro. Punto 3. Limpiar el borde del cacillo de restos de café. Limpie la junta con un trapo húmedo. Llamar al servicio de asistencia.
La leche no queda cremosa.	Tubo de vapor embozado. Leche en mal estado Leche caliente o tibia.	Limpiar el tubo de vapor. Ver punto 7 Utilice leche fresca y fría (temperatura de nevera).
La máquina hace mucho ruido.	No hay agua en el depósito. El depósito está mal colocado. Toma de agua fuera del depósito. Café pasado o muy seco.	Llene el depósito de agua. Ajuste el depósito . Colocar tubo dentro del depósito. Utilizar café fresco.

*Con el sistema pastilla o monodosis, los problemas de molienda, cantidad de café y prensado, no existen. Para cualquier anomalía, consulte a su Servicio Técnico.

innova

Contents

1. Technical specifications
2. Start-up. diagram
3. Preparation of coffee
4. Preparation of cappuccino
5. Preparation of steam
6. Preparation of hot water
7. Maintenance and cleaning
8. Safety
9. Guarantee
10. Declaration of EC conformity
11. Quick consultation table

Technical specifications

	DREAM
Voltage (v)	220-240/110
Power (w)	1000
Pump pressure (atm)	16
Weight (kg.)	8 (FF) / 7 (MF)
Dimensions (l x h x d)*	245x345x280
Reservoir capacity(l)	1,3
Filter holder	

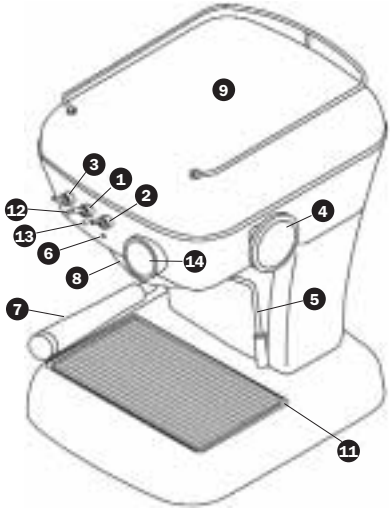
*length x height x depth (cm)
FF = Fixed filter. MF = Mobile filter.

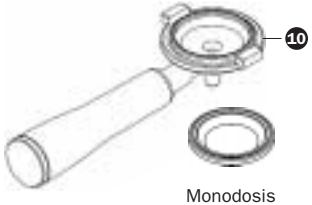
Main features

Metal body.
Brass coffee unit.
Professional system.
Automatic temperature control.
Cappucino maker and hot water.
Versatile (mobile filter): Ground coffee/pod.
Food materials.
Cup warmer.
Innovative and functional design.
EC Certification.

Start-up. Diagram

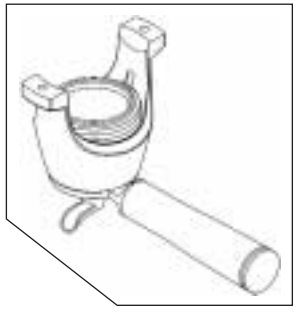
1. On/off switch
2. Coffee switch
3. Steam switch
4. Steam/water control
5. Steam/water tube
6. Temperature pilot light
7. Mobile filter holder (ground/pod)
8. Coffee group
9. Cup warmer
10. Mobile filter holder (only pod-option)
11. Tray
12. Steam pilot light
13. On/off pilot light
14. Pump pressure gauge

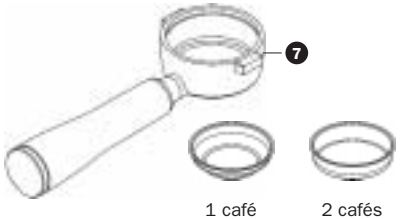




Monodosis

Porta fijo (sólo monodosis)





1 café 2 cafés

PICTURE 1

Before setting the appliance going, the person installing should read this manual carefully. The operator should be a responsible adult.

In the event of any anomaly, contact your distributor.

1. Check the electrical voltage is the same as the voltage displayed on the machine specifications label.
2. Fill the reservoir with fresh water. (see picture 1) Check the water intake tube is immersed in the reservoir.
   The use of **mineral water** is recommended. Water quality affects the taste and quality of the coffee, in addition to preventing future breakdowns.
3. Plug it into the mains.

Important:

Mobile Filter holder system

- **A) The machine is being used for the first time or has not been used for some time.**
  Change the water in the boiler and circuit.

  1. Connect the coffee machine with switch 0/1. ❶. The pilot light ⓭ will light up.
  2. Put the filter holder ❼ without coffee into position and a recipient below.
  3. Switch on the coffee switch ❷ and run approximately half a reservoir capacity of water through it.

Careful: Check that the reservoir has enough water. **If the coffee machine is used without water, pump resistance may be damaged.**

- **B) PRIMING**.
  If coffee does not emerge when the machine has not been used for some time, after producing steam or if there is no water in the reservoir, the following procedure should be performed:

  1. Turn on the steam tap ❹ with the coffee machine switched on.
  2. Turn on the coffee function ❷ and allow the water to come out (one cup) through the steam tube ❺.
  3. Turn off the coffee function ❷ and turn off the steam tap ❹.

The coffee machine is now ready for use.

ES EN F D PO IT

Fixed Filter holder system

Step A is unnecessary. Step B is necessary. After steam has been produced, it is very important to wait for the pilot light ❻ to go on again and either to switch off or to perform priming.

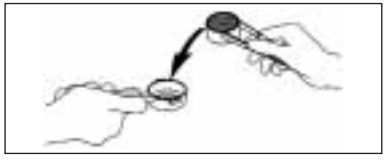
Preparation of coffee

Ground coffee

Any type of coffee may be used. For optimum results, we recommend using special “espresso” coffee blends as they provide a suitable grind. If the coffee comes out either very quickly or very slowly, the type of coffee should be changed for another finer or thicker grind and tamping of the coffee should be varied according to our recommendations.

1-.Switch on the machine using the main switch 0/1 ❶.

2. Wait for the orange pilot light ❻ to switch off (approx. 1.5 minutes). This means the coffee machine has reached the ideal temperature.
3. Fill the coffee filter basket (1 or two coffees according to requirements), up to the rim. (see picture 2).



PICTURE 2

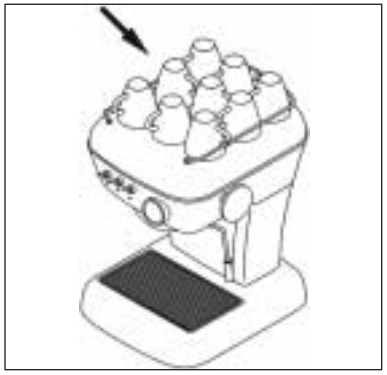
4. Clean off the remains of coffee that have been deposited on the edges of the filter basket so that it fits perfectly.
5. Place the filter holder ❼ into the group ❽ starting from the left and turning towards the right with enough pressure at the end. (see picture 3)
6. Put the cups or cup on the grille and switch on the coffee switch ❷.
7. When the coffee has finished being made, switch off the coffee switch ❷.

It takes 20/25 seconds to make an espresso perfectly

PICTURE 3

Notes: The filter holder should always be placed in the machine so that it remains warm. Closed position.

Place the cups on the cup warmer ❾.The right temperature (optimum 40º) will improve the espresso. (see picture 4)



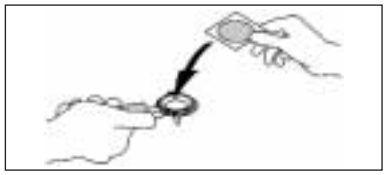
PICTURE 4

Pod coffee (versatile mobile system)

For perfect extraction of single-cup coffee, order the special optional *Kit* (in this case extraction with ground coffee will not be optimal)

Points 1 and 2 as in the above section.

Place the flattest in the filter holder ❼ or use the specific filter holder ❿ (option). Place the pod in it. (See picture 5).



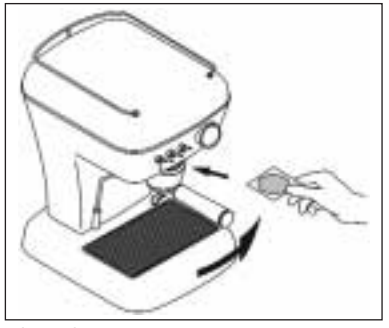
PICTURE 5

Points 5, 6, 7 and notes as in the above section.

Pod coffee (fixed holder - pod only).

Points 1 and 2 as in the section on ground coffee.

Place the pod in the filter holder and turn it gently to the right as far as it will go. Do not exert force. Close gently.(see picture 6)



PICTURE 6

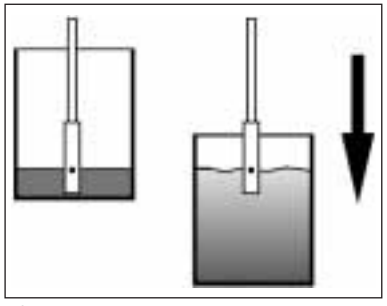
Points 5, 6, 7 and notes as in the section on ground coffee.

Careful: Do not remove or turn the filter holder while the water is passing through as the appliance is at low pressure at this moment.

ES
EN
F
D
PO
IT

Preparation of cappuccino

1. Turn on the main switch ❶.
2. Press the steam switch ❸. With the mobile filter holder system, the pilot will light up ⓬. With the fixed filter holder system it will light up on activating the steam control ❹.
3. Wait for the orange pilot light ❻ to switch off (approx. 1.5 minutes). This means the coffee machine has reached the ideal temperature.
4. Turn the hot water/steam knob ❹ to open and allow the first drops of water to come out. In a few moments, only steam will come out.
5. Put the tube ❺ into the milk to heat it so that the milk covers exactly half the absorption hole (never totally cover it). Do this for the whole process. (see picture 7).



PICTURE 7

6. Liquid is absorbed through the hole and cream forms automatically. The recipient should be lowered gradually while the milk emulsifies.
7. Turn the water/steam knob ❹ to closed - and turn off the steam switch ❸.

If you want a creamy cappuccino, use cold, fresh, whole milk.

If you want over **three** continuous servings of cappuccino or steam, or to make coffee immediately after, see section 2B priming.

Preparation of steam

1. The same procedure should be followed as for preparing a cappuccino but with the absorption hole totally immersed.
2. After having used the steam for the required time, turn the hot water/steam knob ❹ to closed.
3. Set the steam switch ❸ back to its initial position. The orange pilot light will switch off.
4. To make a coffee after using the steam, see section 2B priming.

Preparation of hot water

1. Put a cup under the steam tube ❺.
2. Turn the hot water/steam knob ❹ to open and turn on the coffee switch ❷. Do the opposite operation after having obtained the required water.

ES
EN
F
D
PO
IT

Maintenance and cleaning

1. **General warning:** Cleaning and maintenance should be done when the appliance is cold and disconnected from the mains. Do not immerse the appliance in water. It should not be cleaned in a dishwasher.
2. **Cleaning the outside:** To clean the outside of the machine, use a soft cloth, moistened with water.
3. Remove the tray (11) regularly and clean it. See level indicator on tray (see picture 8)
4. If the machine is not to be used for some time, empty the water reservoir.
5. Clean the steam tube with a damp cloth immediately after use. To clean the inside of the steam tube, allow the water to circulate.
6. **Cleaning the inside:** To clean the inside of the distribution unit, use our special product, *Coffee Cleaner baby*. Consult your technical service or distributor.

PICTURE 8

Safety

Do not allow the appliance to be handled by children or people who are inexpert.

Do not do cleaning or maintenance work with it plugged in.

Do not disconnect the grinder by pulling the supply cable.

Never operate a defective appliance or one with a supply cable in bad condition

Do not handle the appliance with wet or damp hands or feet.

Place the machine on a flat, stable surface that cannot be reached by children or animals and away from hot surfaces (cooking hobs, etc.)

Do not immerse in water.

Should the appliance break down or not work properly, switch it off and unplug it from the mains.

Do not try to repair it or mend it yourself. Call your technical service.

Not heeding this warning may endanger the safety of both the appliance and the user.

innova

Guarantee

The guarantee for this appliance is the receipt of purchase. **Please keep this**. This receipt must be shown at the Service Centre in the event of breakdown.

This appliance is guaranteed for a period of 6 months (from the date of purchase) against any manufacturing fault or in the materials used.

The amount paid for transport and packaging which may arise are payable by the user.

This guarantee **will not** be valid if:

1. The receipt of purchase is not presented.
2. The machine has not been used appropriately.
3. The appliance has been dismantled by people who are not authorised by the Innova Official Technical Assistance Network.

EC declaration of conformity

INNOVA EQUIPMENT declares that the product referred to in this declaration –**espresso coffee machine**– complies with the requirements of the Directive of 14th of June 1989 on the standardisation of the laws of Member States with regard to machinery (89/392/EEC), on electrical material (73/23/EEC) and on electromagnetic compatibility (89/396/EEC).

CE

ES
EN
F
D
PO
IT

Quick consultation table

Possible problems	Causes	What to do?
The coffee is not hot.	The coffee machine has not reached the proper temperature. Cold accessories (cup, filter holder)	Wait until the orange on pilot light has switched off. See general advice. Point 3
The coffee comes out very fast.	The grind is too thick, and/or it is not properly tamped. There is insufficient ground coffee.	Use special espresso coffee. Experiment with greater or lesser tamping. Fill the filter basket up to the edge.
The coffee is not creamy	The grind is too thick. The coffee has not been tamped enough. The coffee is stale or not of good quality.	Use special espresso coffee. Experiment with greater or lesser tamping. Change the coffee type. Use fresh and recently-ground coffee.
The coffee does not come out or it comes out very slowly	There is no water in the reservoir or it is badly positioned. Steam switch on. The grind is very fine or has been tamped too much. The filter basket is obstructed. The appliance has limescale buildup.	Fill the reservoir or position it properly. Turn steam switch off. Use special espresso coffee. Experiment with greater or lesser tamping. Clean the filter basket. Clean the appliance. See point 7.
A lot of water is left in the filter basket after making the Coffe	The coffee has not been properly tamped. There is insufficient coffee in the filter basket.	Tamp properly. See point 3. Increase the amount of coffee in the filter basket, up to the edge.
Coffee comes over the edges of the filter basket	The filter holder is not positioned properly. There are remains of ground coffee on the edge of the filter basket. The joint of the head is dirty. The joint of the head is defective.	Follow the filter holder adjustment procedure. Point 3. Clean the remains of coffee from the edge of the filter basket before positioning it. Clean the joint with a damp cloth. Call the service centre.
The milk is not creamy.	The steam tube is blocked. The milk is off . The milk is hot or lukewarm.	Clean the steam tube. See point 7. Use fresh, cold milk (fridge temperature).
The machine makes a lot of noise.	There is no water in the reservoir. The reservoir is not positioned properly. The water intake is not immersed in the reservoir. The coffee is stale or very dry.	Fill the reservoir with water. Adjust the reservoir. Immerse the tube in the reservoir. Use fresh coffee.

*There are no grind, coffee amount or tamping problems with the pod or pod system.
Call your technical service for any anomaly.

Table des matières

1. Caractéristiques techniques
2. Mise en marche. schéma
3. Préparation du café
4. Préparation du cappuccino
5. Préparation vapeur
6. Préparation eau chaude
7. Entretien et nettoyage
8. Sécurité
9. Garantie
10. Déclaration de conformité CE
11. Tableau de consultation rapide

Características técnicas

	DREAM
Voltage (v)	220-240/110
Puissance (w)	1000
Pression Pompe (atm)	16
Poids (kg.)	8 (PF) / 7 (PA)
Dimensions (l x h x p)*	245X345X280
Capacité réservoir(l)	1,3
Porte-filtre	

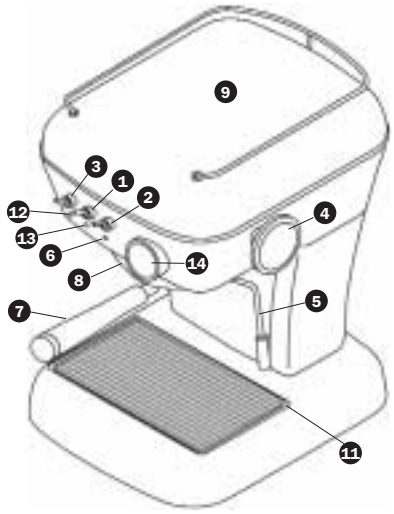
*longueurxhauteurxprofondeur(cm)
PF = Porte-filtre fixe. PM = Porte-filtre amovible.

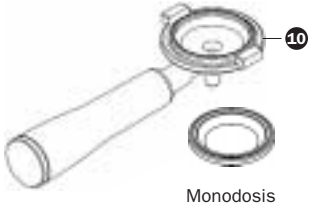
Caractéristiques

Carrosserie métallique.
Groupe de diffusion en laiton.
Système professionnel.
Contrôle automatique de la température.
Machine à cappuccino et eau chaude.
Multi-fonction (version porte-filtre mobile) : café moulu/en grains.
Matériaux alimentaires.
Chauffe-tasses.
Conception innovatrice et fonctionnelle.
Certification CE.

Mise en marche. Schéma

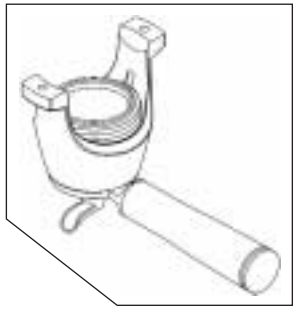
1. Interrupteur on/off
2. Interrupteur café
3. Interrupteur vapeur
4. Commande vapeur/eau
5. Tuyau vapeur/eau
6. Voyant température
7. Porte-filtre amovible (moulu/monodose)
8. Groupe de diffusion
9. Chauffe-tasses
10. Porte-filtre amovible (monodose uniquement - en option)
11. Bac de récupération
12. Voyant vapeur.
13. Voyant on/off
14. Manomètre pression pompe

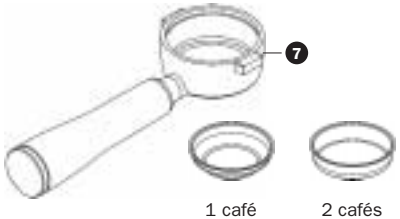




Monodosis

Porta fijo (sólo monodosis)





1 café 2 cafés

DESSIN 1

La personne chargée de l'installation de la machine devra lire attentivement ce manuel avant de la mettre en route. L'utilisateur doit être une personne adulte et responsable.

En cas d'anomalie, contactez votre point de vente.

1. Assurez-vous que la tension électrique correspond à celle inscrite sur la plaque de la machine.
2. Remplir d'eau fraîche le réservoir (voir dessin 1) Vérifier que la buse est recouverte d'eau dans le réservoir.
   Il est conseillé d'utiliser de l'**eau minérale**. La qualité de l'eau influe sur le goût et la qualité du café. Une eau de qualité permet d'éviter les pannes.
3. Branchez la fiche électrique à la prise secteur.

Important:

Système Porte-filtre Amovible

- **A) Vous utilisez pour la première fois la machine, ou vous ne l'avez pas utilisée depuis longtemps.**
  Changez l'eau du réservoir et du circuit

  1. Allumez la cafetière en appuyant sur l'interrupteur 0/1. ❶. Le voyant ⓭ s'allumera.
  2. Mettez le porte-filtre en place ❼ (sans café) et placez un récipient au-dessous.
  3. Ouvrez l'interrupteur café ❷ et laissez s'écouler environ la moitié d'un réservoir d'eau claire.

Attention : vérifiez que le réservoir contient suffisamment d'eau. **Utiliser la cafetière sans eau peut endommager la résistance et la pompe.**

- **B) AMORÇAGE**. Si le café ne s'écoule pas après une période de non-utilisation, après la production de vapeur, ou bien si le réservoir est vide, procédez de la façon suivante :

  1. La cafetière allumée, ouvrir le robinet vapeur ❹.
  2. Activez la fonction café ❷ et laissez couler l'eau (une tasse) par la buse vapeur ❺.
  3. Désactivez la fonction café ❷ et fermez le robinet vapeur ❹.

La cafetière est prête à être utilisée.

Système Porte-filtre Fixe

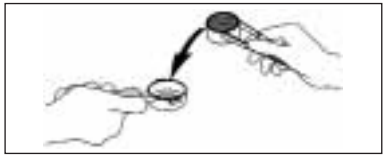
Procédure A inutile Suivre la B. Après que la vapeur a été produite, il est très important d'attendre que le voyant ❻ se rallume et s'éteigne ou de suivre la procédure d'amorçage.

Préparation du café

Café moulu

Vous pouvez utiliser tout type de café. Pour un résultat optimal, il est conseillé d'utiliser des mélanges élaborés pour la préparation de café expresso, leur point de mouture étant tout particulièrement approprié. Si le café s'écoule de façon trop rapide ou trop lente : il vous faut changer de type de café pour un autre café moulu plus fin ou plus gros et essayer différentes filtrations selon vos goûts.

1. Allumez la machine en appuyant l'interrupteur général 0/1 ❶.
2. Attendez que le voyant orange ❻ s'éteigne (1,5 minute environ). Ceci indique que la cafetière a atteint la température idéale.
3. Remplissez le doseur de café (de 1 à deux cafés selon votre convenance), à raz-bord. (voir dessin 2).



DESSIN 2

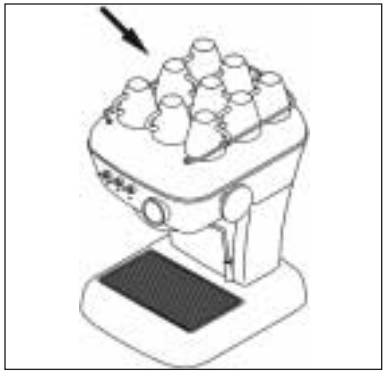
4. Nettoyez les résidus de café déposés sur les bords du doseur afin que le dosage soit parfait.
5. Introduisez le porte-filtre ❼ dans le groupe ❽ en partant du côté gauche et en le faisant tourner vers la droite, en appuyant suffisamment sur la fin. (voir dessin 3).
6. Placez la ou les tasses sur la grille et ouvrez l'interrupteur café ❷.
7. Lorsque votre café est terminé, fermez l'interrupteur café ❷.

Le temps idéal d'infusion d'un expresso est de 20/25 secondes.

DESSIN 3

Remarques : Afin que le porte-filtre reste chaud, laissez-le toujours dans la machine. En position fermée.

Placez les tasses sur le chauffe-tasses ❾. La température (idéalement 40º) ne fera que rendre meilleur votre expresso. (voir dessin 4).



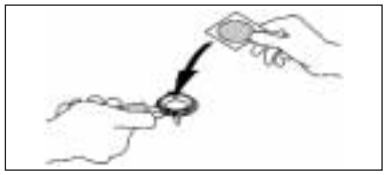
DESSIN 4

Café en monodose (système multi-fonction - porte-filtre amovible)

Pour une parfaite extraction avec le système monodose, demandez le *Kit* spécifique en option (dans ce cas, l'extraction avec du café moulu ne sera pas aussi parfaite).

Point 1 et 2, voir paragraphe précédent.

Introduisez le doseur le plus plat dans le porte-filtre ❼ ou utilisez le porte-filtre spécial ❿ (en option). Placez-y la capsule. (Voir dessin 5).



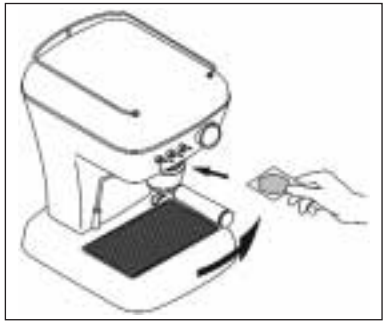
DESSIN 5

Points 5, 6, 7 et remarques, voir paragraphe précédent.

Café en monodose (porte-filtre - capsule uniquement)

Points 1 et 2, voir paragraphe café moulu.

Placez la capsule dans le porte-filtre et faire doucement tourner celui-ci vers la droite jusqu'au bout. Ne pas forcer. Fermez en souplesse (voir dessin 6)



DESSIN 6

Points 5, 6, 7 et remarques, voir paragraphe café moulu.

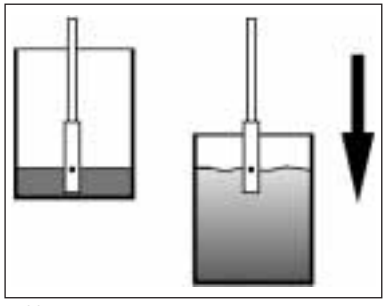
Attention: Ne pas sortir ni faire tourner le porte-filtre, pendant que l'eau passe, l'appareil étant sous pression.

Préparation du cappuccino

1. Ouvrez l'interrupteur général ❶.
2. Appuyez sur l'interrupteur vapeur ❸. Dans le système porte-filtre amovible, s'allumera le voyant ⓬. Dans le système porte-filtre fixe, il s'allumera lorsque sera actionnée la commande vapeur ❹.
3. Attendez que le voyant orange ❻ s'éteigne (1,5 minute environ). Ceci indique que la cafetière a atteint la température idéale.
4. Ouvrez le bec eau chaude / vapeur ❹ et laissez s'écouler les premières gouttes d'eau. En quelques instants, seule la vapeur sortira.
5. Plongez la buse ❺ dans le lait prêt à chauffer de façon à ce que celui-ci recouvre exactement la moitié de l'orifice d'aspiration (ne jamais le recouvrir totalement). Suivez ce principe tout au long du processus. (voir dessin 7).
6. Vous pouvez voir que le liquide est aspiré par l'orifice et que la mousse de lait se forme automatiquement. Baissez doucement le récipient au fur et à mesure que le lait mousse.
7. Fermez le bec d'eau/vapeur ❹ et fermez l'interrupteur vapeur ❸.

Si vous souhaitez un cappuccino crémeux, utilisez du lait frais entier froid.

Si vous souhaitez servir plus de **trois** cappuccinos, utiliser la vapeur plus de trois fois à la suite ou faire du café ultérieurement, reportez-vous au paragraphe 2B amorçage.



DESSIN 7

innova

Préparation vapeur

1. Procédez de la même façon que pour la préparation d'un cappuccino, excepté que l'orifice d'aspiration doit être totalement recouvert d'eau.
2. Après avoir utilisé la vapeur, fermez le bec d'eau chaude/vapeur ❹.
3. Remettez l'interrupteur vapeur ❸ en position initiale. Le voyant orange s'éteint.
4. Pour pouvoir faire du café après avoir utilisé la vapeur, reportez-vous au paragraphe 2B amorçage.

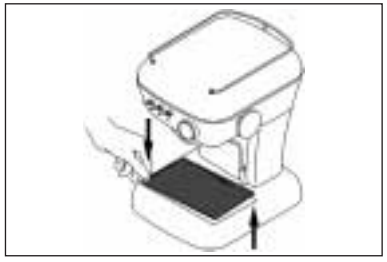
Préparation eau chaude

1. Placez une tasse sous la buse vapeur ❺.
2. Ouvrez le bec eau chaude vapeur ❹ et ouvrez sur l'interrupteur café ❷. Une fois obtenue la quantité d'eau souhaitée, faites l'opération inverse.

ES
EN
F
D
PO
IT

Entretien y nettoyage

1. **Mise en garde :** Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués lorsque l'appareil est froid et débranché. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Ne pas passer au lave-vaisselle.
2. **Nettoyage externe :** Pour le nettoyage extérieur de la machine, utilisez un chiffon doux humide.
3. Sortez régulièrement le bac (11) afin de le nettoyer. Vérifiez l'indicateur du niveau de remplissage du bac (voir dessin 8)
4. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la machine pendant quelque temps, videz le réservoir d'eau.
5. Nettoyez la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide, immédiatement après usage. Pour nettoyer l'intérieur de la buse vapeur, laissez circuler l'eau.
6. **Nettoyage interne :** Pour nettoyer l'intérieur du groupe de diffusion, utilisez notre produit spécial *Coffee Cleaner baby*. Consultez le service technique ou votre point de vente.



DESSIN 8

Sécurité

L'appareil ne doit pas être manipulé par des enfants ou des personnes non expérimentées.

N'effectuez aucun nettoyage ni entretien lorsque la prise est branchée.

Ne débranchez pas le moulin en tirant le câble d'alimentation.

Ne mettez jamais en marche un appareil défectueux ou doté d'un câble d'alimentation en mauvais état.

Ne manipulez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.

Placez la machine sur une surface plane et stable, hors de la portée des enfants ou des animaux et loin de toute surface chaude (plaques de cuisson…).

Ne pas plonger dans l'eau.

En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le, n'essayez pas de le réparer ou d'intervenir vous-même. Appelez le service technique.

Le non-respect de ces consignes peut compromettre la sécurité de l'appareil ainsi que celle de son utilisateur.

innova

Garantie

La facture du produit fait office de garantie. **Conservez-la**. Vous devrez la présenter au Service réparation en cas de panne.

Cet appareil est garanti 6 mois, à compter de la date d'achat, pour tout défaut de fabrication ou des matériaux utilisés.

Les éventuels frais de port et d'emballage, seront à charge de l'utilisateur.

Cette garantie **ne** sera pas valable dans les cas suivants :

1. Absence de facture.
2. Utilisation inappropriée de la machine.
3. L'appareil a été démonté par des personnes n'appartenant pas au Réseau Officiel d'Assistance Technique Innova.

Déclaration de conformité CE

INNOVA EQUIPMENT déclare que le produit suivant –**Machine à café expresso**–, est conforme aux exigences de la Directive du 14 juin 1989, concernant le rapprochement des législations des états membres relatives aux machines (89/392/CEE), au matériel électrique (73/23/CEE) et à la compatibilité électromagnétique (89/396/CEE).

CE

ES EN F D PO IT

Tableau de consultation rapide

Problèmes possibles	Causes	Que faire?
Le café n'est pas chaud.	La cafetière n'a pas atteint la bonne température. Accessoires froids (tasse, porte-filtre).	Attendre que le voyant orange de mise en marche soit éteint. Voir conseils généraux, point 3.
Le café coule très rapidement.	La mouture est trop grosse, ou/et n'est pas correctement filtrée. Quantité de café moulu insuffisante.	Utiliser un café spécial expresso. Essayer une filtration plus ou moins importante. Remplissez le doseur à raz-bord.
Le café n'est pas crémeux.	La mouture est trop grosse. Le café est peu filtré. Le café est trop vieux ou n'est pas de bonne qualité	Utiliser un café spécial expresso. Essayer une filtration plus ou moins importante. Changer de qualité de café. Utiliser un café frais et récemment moulu.
Le café ne coule pas ou coule très lentement	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir ou celui-ci est mal positionné. Interrupteur vapeur ouvert. La mouture est trop fine ou trop filtrée. Le doseur est bouché. L'appareil contient du calcaire.	Remplir le réservoir et le positionner correctement. Fermer l'interrupteur vapeur. Utiliser un café spécial expresso. Essayer une filtration plus ou moins importante. Nettoyer le doseur. Nettoyer l'appareil. Voir point 7
Il y a beaucoup d'eau dans le doseur après avoir fait le café	La filtration du café ne s'est pas correctement effectuée. Quantité de café insuffisante dans le doseur.	Filtrer correctement. Voir point 3. Mettre davantage de café dans le doseur, jusqu'à ce qu'il soit rempli à raz-bord.
Le café sort par les côtés du doseur	Porte-filtre mal positionné. Résidus de café moulu sur les bords du doseur. Le joint du porte-filtre est sale. Le joint du porte-filtre est défectueux.	Suivre la procédure d'ajustement du porte-filtre. Point 3. Oter les restes de café des bords du doseur avant de le mettre en place. Nettoyer le joint à l'aide d'un chiffon humide. Appeler le service réparation.
Le lait ne mousse pas.	Buse vapeur obstruée. Le lait a tourné. Lait chaud ou tiède.	Nettoyer la buse vapeur. Voir point 7 Utiliser du lait frais et froid (température du réfrigérateur).
La machine fait énormément de bruit.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Le réservoir est mal positionné. La buse d'eau est hors du réservoir Le café est trop vieux ou très sec.	Remplir le réservoir d'eau. Ajuster le réservoir. Placer la buse à l'intérieur du réservoir. Utiliser du café frais.

*Avec le système capsule ou monodose, il ne peut y avoir de problème lié à la qualité de mouture, à la quantité de café ou à la filtration.
En cas d'anomalie, consulter le Service Technique.

Inhalt

1. Technische Eigenschaften
2. Inbetriebnahme. Schema
3. Zubereitung von Kaffee
4. Zubereitung von Cappuccino
5. Dampfentnahme
6. Heißwasserentnahme
7. Wartung und Reinigung
8. Sicherheit
9. Garantie
10. EG-Konformitätserklärung
11. Fehlertabelle

Características técnicas

	DREAM
Spannung (V)	220-240/110
Leistung (W)	1000
Pumpendruck (atm)	16
Gewicht (kg)	8 (PF) / 7 (PM)
Maße (l x h x p)*	245x345x280
Fassungsvermögen Wassertank(l)	1,3
Siebträger	

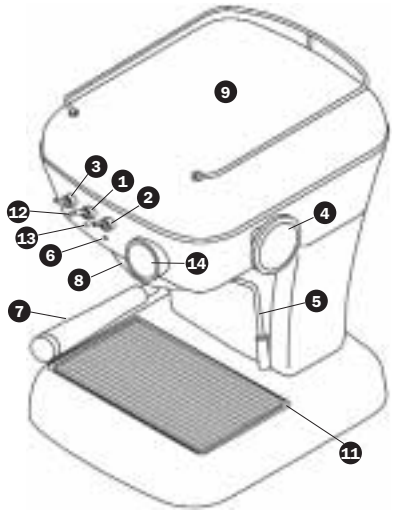
*Länge x Höhe x Tiefe (cm)
FS = Fester Siebträger. AS = Abnehmbarer Siebträger.

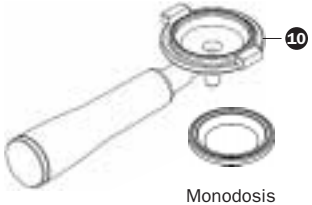
Eigenschaften

Metallgehäuse.
Brühgruppe aus Messing.
Professionelles System.
Automatische Temperaturkontrolle.
Cappuccino-Aufschäumer und Heißwasserdüse.
Multifunktional einsetzbar (bei Einsatz des abnehmbaren Siebträgers): Kaffeepulver/Kaffeekapsel.
Lebensmittelechte Materialien.
Tassenwärmplatte.
Innovatives, funktionales Design.
EG-Zertifikat.

Inbetriebnahme. Schema

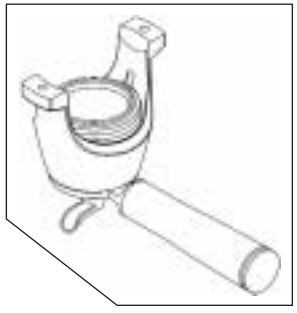
1. Ein-/Aus-Schalter
2. Kaffeetaster
3. Dampftaster.
4. Dampf- und Wasserregler
5. Dampf- bzw. Wasserdüse
6. Temperaturleuchtanzeige
7. Abnehmbarer Siebträger (Kaffeepulver/ Einzeldosis)
8. Brühgruppe
9. Tassenwärmplatte
10. Abnehmbarer Siebträger (nur Einzeldosis-optional)
11. Schale
12. Dampfanzeige
13. Betriebsanzeige (Ein/Aus)
14. Pumpendruck-Messgerät

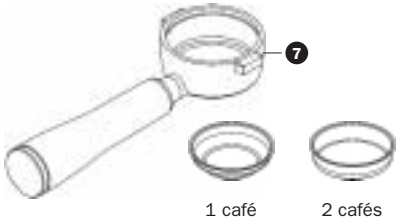




Monodosis

Porta fijo (sólo monodosis)





1 café 2 cafés

ABBILDUNG 1

Bitte lesen Sie sich die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Automaten in Betrieb nehmen. Der Automat darf nur von erwachsenen und verantwortungsbewussten Personen genutzt werden.

Bei Fehlfunktionen setzen Sie sich bitte mit Ihrem Vertriebshändler in Verbindung.

1. Überprüfen Sie, ob die Ihnen zur Verfügung stehende Versorgungsspannung den Angaben des Geräteschilds entspricht.
2. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. (siehe Abbildung 1) Vergewissern Sie sich, dass sich der Wassereinfüllschlauch vollständig im Wassertank befindet.
   Wir empfehlen die Zubereitung mit **Mineralwasser**, da die geschmackliche Qualität des Kaffees wesentlich von der Qualität des verwendeten Wassers abhängt. Mit der Verwendung von Mineralwasser können Sie zudem Schäden und Fehlfunktionen vermeiden.
3. Schließen Sie den Kaffeeautomaten über den Netzstecker an das Stromversorgungsnetz an.

Wichtiger Hinweis:

Einsatz des abnehmbaren Siebträgers

- **A) Erstzubereitung bzw. Zubereitung nach längerer Nutzungspause:**
  Füllen Sie frisches Wasser in den Heizkessel und das Zufuhrsystem.

  1. Stellen Sie den Hauptschalter auf 0/1. ❶. Die Leuchtanzeige ⓭ schaltet sich ein.
  2. Setzen Sie den Siebträger ohne Kaffee ein ❼. Stellen Sie ein Gefäß unter den Siebträger.
  3. Schalten Sie den Kaffeetaster ❷ ein und lassen Sie etwa die Hälfte des im Wassertank befindlichen reinen Wassers durchlaufen.

Achtung: Überprüfen Sie, dass der Wassertank genügend Wasser enthält. **Nehmen Sie den Kaffeeautomaten niemals ohne Wasser in Betrieb, da sonst Heizkörper und Pumpe beschädigt werden.**

- **B) SPÜLDURCHLAUF**.
  Falls nach längerer Nutzungspause kein Kaffee ausfließt, sollten Sie nach dem Dampfaustritt folgende Schritte ausführen (gleiches gilt, falls der Wassertank leer ist):

  1. Drehen Sie den Dampf- bzw. Heißwasserhahn ❹ auf. Der Automat muss hierbei eingeschaltet sein.
  2. Schalten Sie den Kaffeetaster ❷ ein und lassen Sie das Wasser (eine Tasse) durch die Dampfdüse laufen ❺.

ES EN F D PO IT

3. Schalten Sie den Kaffeetaster ❷ aus und drehen Sie den Dampfhahn zu ❹.

Der Kaffeeautomat ist nun betriebsbereit.

Einsatz des festen Siebträgers

Schritt A ist nicht erforderlich. Beginnen Sie mit Schritt B. Warten Sie nach dem Dampfaustritt unbedingt ab, bis sich die Leuchtanzeige ❻ ein- und wieder ausschaltet oder führen Sie einen Spüldurchlauf durch.

Zubereitung von Kaffee

Kaffeepulver

Sie können jede beliebige Kaffeesorte verwenden. Für ein optimales Brühergebnis empfehlen wir die Verwendung handelsüblicher Kaffeemischungen für die Zubereitung von Espresso, da diese Mischungen den geeigneten Mahlgrad aufweisen. Falls der Kaffee zu schnell oder zu langsam ausfließt, sollten Sie die Kaffeesorte wechseln und eine feiner oder eine gröber gemahlene Mischung verwenden. Probieren Sie gegebenenfalls, das Kaffeepulver unterschiedlich stark anzupressen.

1. Stellen Sie den Hauptschalter auf 0/1 ❶.
2. Warten Sie, bis sich die orangefarbene Anzeigeleuchte ❻ ausschaltet (etwa 1,5 Minuten). Wenn die Anzeigeleuchte ausgeschaltet ist, ist die ideale Brühtemperatur erreicht.
3. Füllen Sie das Sieb (je nach Wunsch für 1 oder 2 Tassen) bis zum Rand mit Kaffeepulver. (siehe Abbildung 2)
4. Damit das Sieb problemlos in den Brühkopf hineinpasst, sollten Sie die Siebränder von Kaffeeresten reinigen.
5. Setzen Sie den Siebträger von links ❼ in die Brühgruppe ❽ ein und drehen Sie ihn kräftig nach rechts. (siehe Abbildung 3)
6. Stellen Sie die Tasse(n) auf das Abstellgitter und schalten Sie den Kaffeetaster ❷ ein.
7. Schalten Sie den Kaffeetaster ❷ aus, nachdem der Kaffee durchgelaufen ist.

Die Zubereitung von Espresso nimmt etwa 20/25 Sekunden in Anspruch.

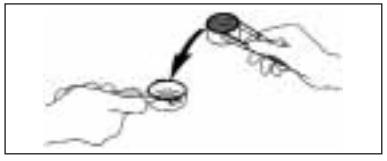


ABBILDUNG 2

ABBILDUNG 3

Hinweis: Der Siebträger muss stets in der Maschine arretiert bleiben, damit er warm gehalten wird. In geschlossener Position.

Stellen Sie die Tassen auf die Wärmplatte ❾. Bei einer Temperatur von 40º erhalten Sie ein optimales Espresso-Ergebnis. (siehe Abbildung 4)

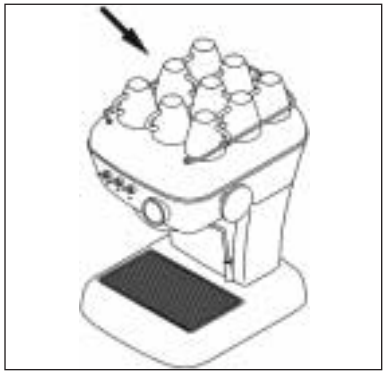


ABBILDUNG 4

Einzeldosis (multifunktionales System- abnehmbarer Siebträger)

Für ein perfektes Kaffeearoma beim Einsatz von Einzelkapseln können Sie das optionale Spezialsystem *Kit* bestellen. (*Kit* sollte allerdings nicht für Kaffeepulver eingesetzt werden, da der Kaffee in diesem Fall sein Aroma nicht optimal entfalten kann.)

Siehe Punkt 1 und 2 des vorstehenden Abschnitts.

Setzen Sie das Sieb flaches Sieb in den Siebträger ein ❼ bzw. Verwenden Sie den Spezialsiebträger ❿ (optional). Legen Sie die Kaffeekapsel in den Siebträger (siehe Abbildung 5).

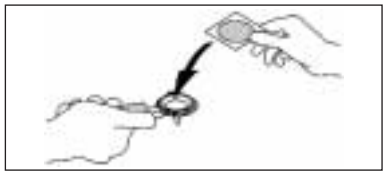


ABBILDUNG 5

Punkt 5, 6 und 7 sowie Hinweise wie im vorstehenden Abschnitt beschrieben.

Einzeldosis (Fester Siebträger - nur Kapseln).

Punkt 1 und 2 wie für Kaffeepulver beschrieben.

Setzen Sie die Kaffeekapsel in den Siebträger und drehen Sie letzteren bis zum Anschlag nach rechts ein. Drücken Sie hierbei nicht zu stark, da das Verschlusssystem sensibel reagiert (siehe Abbildung 6).

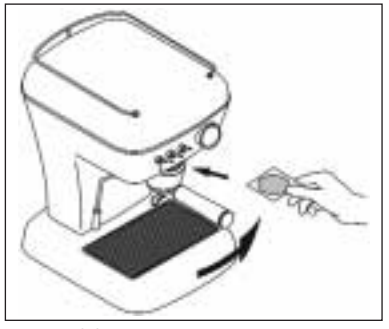


ABBILDUNG 6

Punkt 5, 6, 7 und Hinweise wie im Abschnitt für Kaffeepulver beschrieben.

Achtung: Nehmen bzw. drehen Sie den Siebträger, während das Wasser durchläuft, nicht heraus, da der Automat in diesem Moment unter Druck steht.

ES EN F D PO IT

Zubereitung von Cappuccino

1. Schalten Sie den Automaten ein (Hauptschalter) ❶.
2. Schalten Sie den Dampftaster ❸ ein. Beim Einsatz des beweglichen Siebträgers schaltet sich automatisch die Leuchtanzeige ein ⓬. Beim Einsatz des festen Siebträgers schaltet sich die Leuchtanzeige ein, wenn der Dampfregler betätigt wird ❹.
3. Warten Sie, bis sich die orangefarbene Anzeigeleuchte ❻ ausschaltet (etwa 1,5 Minuten). Wenn die Anzeigeleuchte ausgeschaltet ist, ist die ideale Brühtemperatur erreicht.
4. Drehen Sie den Heißwasser- bzw. Dampfhahn ❹ auf und lassen Sie etwas Wasser ausfließen. Nach ein paar Augenblicken tritt ausschließlich Dampf aus.
5. Halten Sie die Dampfdüse ❺ so in die zu erwärmende Milch, dass die Austrittsöffnung genau zur Hälfte bedeckt wird. Die Öffnung darf nie vollständig bedeckt sein. Beachten Sie bei allen Schritten, dass die Öffnung nur halb bedeckt sein darf. (siehe Abbildung 7)

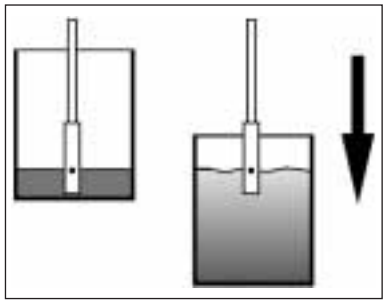


ABBILDUNG 7

6. Die Milch wird durch die Öffnung angesaugt, wobei sich automatisch eine Cremeschicht bildet. Während die Milch emulgiert, muss der Milchbehälter langsam nach unten bewegt werden.
7. Drehen Sie den Wasser- bzw. Dampfhahn ❹ zu und schalten Sie den Dampftaster ❸ aus.

Für besonders cremigen Cappuccino benötigen Sie frische, kalte Vollmilch.

Für mehr als **drei** aufeinanderfolgende Cappuccino-Brühvorgänge oder Dampfentnahmen bzw. für die nachfolgende Zubereitung von Kaffee sollten Sie die in Abschnitt 2B für den Spüldurchlauf beschriebenen Schritte befolgen.

Dampfentnahme

1. Gehen Sie wie bei der Zubereitung von Cappuccino vor. Tauchen Sie jedoch die Öffnung der Dampfdüse vollständig in die Flüssigkeit.
2. Drehen Sie den Heißwasser- bzw. Dampfhahn ❹ zu, wenn Sie keinen Dampf mehr benötigen.
3. Schalten Sie den Dampftaster ❸ aus. Nun schaltet sich auch die orangefarbene Leuchtanzeige aus.
4. Wenn nach der Dampfentnahme Kaffee zubereitet werden soll, sind die in Abschnitt 2B (Spüldurchlauf) beschriebenen Schritte zu beachten.

Heißwasserentnahme

1. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse ❺.
2. Drehen Sie den Heißwasser- bzw. Dampfhahn ❹ auf und schalten Sie den Kaffeetaster ❷ ein. Drehen Sie den Hahn zu, nachdem das Wasser durchgelaufen ist.

ES EN F D PO IT

Wartung und Reinigung

1. Allgemeine Hinweise: Der Kaffeeautomat darf nur im ausgekühlten und bei gezogenem Netzstecker gewartet und gereinigt werden. Tauchen Sie den Automaten nie in Wasser. Der Kaffeeautomat ist nicht spülmaschinenfest.
2. Reinigung der Außenteile: Reinigen Sie die Außenteile mit einem weichen, mit Wasser befeuchteten Tuch.
3. Nehmen Sie die Schale ⓫ regelmäßig zur Reinigung heraus. Siehe Füllstandsanzeige der Schale (Abbildung 8)
4. Leeren Sie den Wassertank, wenn absehbar ist, dass Sie den Automaten längere Zeit nicht nutzen werden.
5. Reinigen Sie die Dampfdüse nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie die Dampfdüse innen mit Wasser aus.
6. Reinigung der Innenteile: Zur Reinigung der Brühgruppe empfehlen wir unser Spezialprodukt *Coffee Cleaner baby*. Nähere Informationen zu diesem Produkt erhalten Sie beim technischen Dienst bzw. bei Ihrem Vertriebshändler.

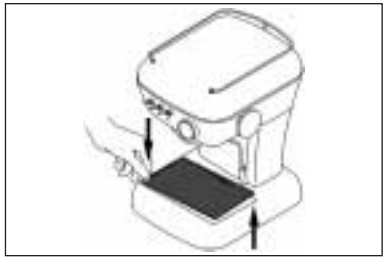


ABBILDUNG 8

Sicherheit

Achten Sie darauf, dass der Automat nicht von Kindern oder unerfahrenen Personen manipuliert wird.

Der Automat darf nur im ausgeschalteten Zustand bzw. bei gezogenem Netzstecker gewartet und gereinigt werden.

Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel, wenn Sie die Mahleinheit vom Netz trennen wollen.

Nehmen Sie den Kaffeeautomaten nicht in Betrieb, wenn Teile defekt sind oder das Netzkabel beschädigt ist.

Bedienen Sie den Automaten nie mit nassen bzw. feuchten Händen oder wenn andere Körperteile mit Wasser in Berührung sind.

Stellen Sie den Automaten auf einer für Kinder und Tiere unzugänglichen, ebenen und standsicheren Fläche auf. Der Automaten darf nicht in der Nähe von heißen Oberflächen aufgestellt werden (Kochplatten, usw.).

Den Automaten nicht in Wasser eintauchen.

Bei Funktionsausfall den Automaten ausschalten und Netzstecker ziehen.

Versuchen Sie keinesfalls, den Automaten eigenhändig zu reparieren. Verständigen Sie im Reparaturfall den technischen Dienst.

Bei Nichteinhaltung dieser Hinweise ist die Sicherheit sowohl des Geräts als auch des Benutzers gefährdet.

Garantie

Als Garantieurkunde gilt die Einkaufsrechnung des Geräts. **Bewahren Sie die demzufolge Rechnung sicher auf**. Bei Funktionsausfall ist die Rechnung dem technischen Dienst vorzulegen.

Ab dem Kaufdatum gewährt der Hersteller 6 Monate Garantie auf Herstellungs- und Werkstoffmängel.

Eventuelle Transport- und Verpackungskosten sind vom Käufer zu tragen.

In den folgenden Fällen besteht **kein** Anspruch auf Gewährleistung:

1. Es kann keine Rechnung vorgelegt werden.
2. Der Automat wurde unsachgemäß genutzt.
3. Der Automat wurde von anderen als dem offiziellen technischen Dienst von Innova angehörenden Personen demontiert.

EG-Konformitätserklärung

INNOVA EQUIPMENT erklärt, dass das in der vorliegenden Erklärung bezeichnete Erzeugnis –**Espressomaschine**– die Anforderungen der Richtlinie vom 14. Juni 1989 über die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten für Maschinen (89/392/EWG), elektrische Betriebsmittel (73/23/EWG) und elektromagnetische Verträglichkeit (89/396/EWG)erfüllt.

CE

Fehlertabelle

Probleme	Ursachen	Problembehebung
Der Kaffee ist nicht warm.	Die erforderliche Brühtemperatur wurde nicht erreicht. Die Zubehörteile sind kalt (Tasse, Siebträger).	Warten Sie, bis sich die orangefarbene Leuchtanzeige ausschaltet. Siehe Allgemeine Hinweise, Punkt 3.
Der Kaffee fließt sehr schnell aus.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen und/oder wurde nicht stark genug angepresst. Es wurde zu wenig Kaffeepulver verwendet.	Verwenden Sie Espresso-Pulver. Probieren Sie, das Kaffeepulver mehr oder weniger stark anzupressen. Füllen Sie das Sieb bis zum Rand mit Kaffeepulver.
Der Kaffee ist nicht cremig.	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen. Das Kaffeepulver wurde nicht fest genug angepresst. Das Kaffeepulver ist nicht mehr röstfrisch. Es wurde qualitativ minderwertiges Kaffeepulver verwendet.	Verwenden Sie Espresso-Pulver. Probieren Sie, das Kaffeepulver mehr oder weniger stark anzupressen. Wechseln Sie die Kaffeesorte. Verwenden Sie röstfrisch gemahlenen Kaffee.
Der Kaffee fließt nicht oder nur sehr langsam aus.	Der Wassertank ist leer oder wurde schlecht eingesetzt. Der Dampftaster ist eingeschaltet. Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder wurde zu fest angepresst. Das Sieb ist verstopft. Der Automat muss entkalkt werden.	Füllen Sie den Wassertank auf bzw. setzen Sie den Wassertank korrekt ein. Schalten Sie den Dampftaster aus. Verwenden Sie Espresso-Pulver. Probieren Sie, das Kaffeepulver mehr oder weniger stark anzupressen. Reinigen Sie das Sieb. Reinigen Sie den Automaten. Siehe Punkt 7.
Nach dem Brühen des Kaffees bleibt Wasser im Sieb zurück.	Das Kaffeepulver wurde nicht korrekt angepresst. Es wurde zu wenig Kaffeepulver verwendet.	Achten Sie darauf, dass das Kaffeepulver korrekt angepresst ist. Siehe Punkt 3. Füllen Sie das Sieb bis an den Rand voll.
Der Kaffee fließt über den Siebrand aus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt einge-setzt. Es bleibt Kaffeepulver am Siebrand kleben. Die Dichtung des Siebkopfs muss gereinigt werden. Die Dichtung des Siebkopfs muss ausgetauscht werden.	Setzen Sie den Siebträger korrekt ein. Siehe Punkt 3. Reinigen Sie die Siebränder. Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch. Benachrichtigen Sie den technischen Dienst.
Die Milch wird nicht cremig.	Die Dampfdüse ist verstopft. Die Milch ist verdorben. Es wurde warme oder lauwarme Milch verwendet.	Die Dampfdüse muss gereinigt werden. Siehe Punkt 7. Verwenden Sie frische, kalte Milch (Kühlschranktemperatur).
Der Automat läuft zu laut.	Der Wassertank ist leer. Der Wassertank wurde nicht korrekt eingesetzt. Der Wassereinfüllschlauch befindet sich nicht vollständig im Wassertank. Das Kaffeepulver ist nicht mehr röstfrisch oder zu trocken.	Füllen Sie den Wassertank auf. Setzen Sie den Wassertank korrekt ein. Legen Sie den Wassereinfüllschlauch in den Wassertank. Verwenden Sie röstfrisches Kaffeepulver.

*Mit der Verwendung von Kaffeekapseln (Einzeldosis) treten weder Mahlgrad-, noch Mengen- oder Anpress-probleme auf.
Bei Funktionsstörungen setzen Sie sich bitte mit dem technischen Dienst in Verbindung.

innova

Indice

1. Características técnicas
2. Arranque. esquema
3. Preparação do café
4. Preparação do cappuccino
5. Preparação vapor
6. Preparação água quente
7. Manutenção e limpeza
8. Segurança
9. Garantia
10. Declaração de conformidade CE
11. Tabela de consulta rápida

Características técnicas

	DREAM
Voltagem (v)	220-240/110
Potência (w)	1000
Pressão Bomba (atm)	16
Peso (kg.)	8 (PF) / 7 (PM)
Dimensões (l x a x p)*	245x345x280
Capacidade do Depósito(l)	1,3
Portafiltro	

*largura x altura x profundidade (cm)
PF = Portafiltro fixo. PM = Portafiltro móvel.

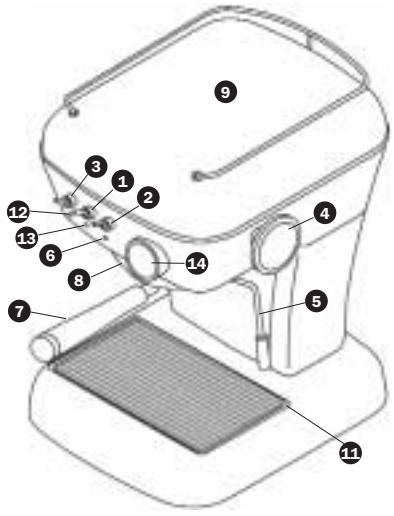
Características principais

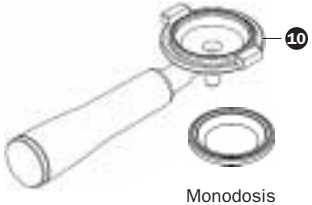
Carroçaria metálica.
Conjunto de café em latão.
Sistema profissional.
Controlo automático da temperatura.
Cappucinador e água quente.
Versátil (em portafiltro móvel): café moído/pastilha.
Materiais alimentares.
Esquentador de chávenas.
Design inovador e funcional.
Certificação CE.

ES
EN
F
D
PO
IT

Puesta en marcha. Esquema

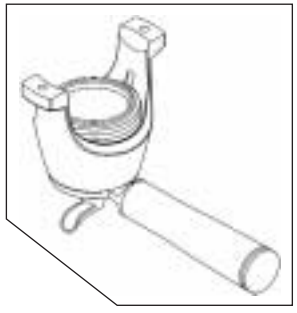
1. Interruptor on/off
2. Interruptor café
3. Interruptor vapor
4. Comando vapor/água
5. Tubo vapor/água
6. Luz piloto da temperatura
7. Portafiltro móvel (moído/dose individual)
8. Conjunto de café
9. Esquentador de chávenas
10. Portafiltro móvel (só dose individual - opção)
11. Bandeja
12. Luz piloto vapor
13. Luz piloto on/off
14. Manómetro pressão bomba

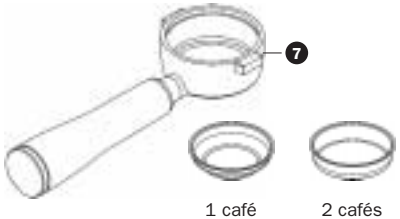




Monodosis

Porta fijo (sólo monodosis)





1 café 2 cafés

DESENHO 1

O instalador deverá ler atentamente este manual antes de proceder ao arranque. O instalador deve ser uma pessoa adulta e responsável.

No caso de surgir qualquer tipo de anomalia, contacte o seu distribuidor.

1. Comprovar que a tensão eléctrica coincide com a que aparece na placa da máquina.
2. Encher o depósito com água fresca. (ver desenho 1) Comprovar que o tubo da água se encontra submerso no depósito.
   Aconselhamos a utilização de **água mineral**. A qualidade da água afectará o sabor e a qualidade do seu café. Além disso, evitará avarias futuras.
3-. Ligue a ficha à rede eléctrica.

Importante:

Sistema Portafiltro Móvel

- **A) É a primeira vez ou já há algum tempo que não usa a máquina.**
  Renovar a água da caldeira e do circuito.

  1. Ligue a cafeteira com interruptor 0/1. ❶. A luz piloto ⓭ iluminar-se-á.
  2. Coloque o portafiltro ❼ sem café e um recipiente por baixo.
  3. Accione o interruptor de café ❷ e deixe verter, aproximadamente, meio depósito de água limpa.

Atenção: Certifique-se de que o depósito tem água suficiente. **Se se fizer funcionar a cafeteira sem água, a resistência e a bomba podem danificar-se.**

- **B) IMPULSO AUXILIAR**.
  Se o café não sair após um período de não utilização, depois de fazer vapor, ou se o depósito tiver ficado sem água, deverá efectuar o seguinte procedimento:

  1. Com a cafeteira ligada, abrir o botão do vapor ❹.
  2. Accione a função café ❷ e deixe sair água (uma chávena) pelo tubo de vapor ❺.
  3. Apague a função café ❷ e feche o botão do vapor ❹.

A cafeteira já está pronta a ser utilizada.

Sistema Portafiltro Fixo

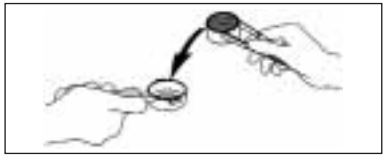
Não requer o procedimento A. Mas sim o B. É muito importante, depois de fazer vapor, aguardar que a luz piloto ❻ volte a acender-se e a apagar-se, ou fazer a operação de impulso auxiliar.

Preparação do café

Café Moído

Pode utilizar qualquer tipo de café. Para óptimos resultados, aconselhamos a utilização de misturas preparadas para a elaboração de café "expresso", já que o ponto de moagem será o adequado. Se o café sair muito rápida ou muito lentamente, será necessário substituir o tipo de café por outra moagem mais fina ou mais grossa e experimentar com a prensagem consoante as nossas preferências.

1. Ligue a máquina com o interruptor geral 0/1 ❶.
2. Espere que a luz piloto cor-de-laranja ❻ se apague (1,5 minuto aprox.). Isto indica que a cafeteira alcançou a temperatura idónea.
3. Encha o doseador de café (de 1 ou dois cafés conforme desejar), até cima. (ver desenho 2)



DESENHO 2

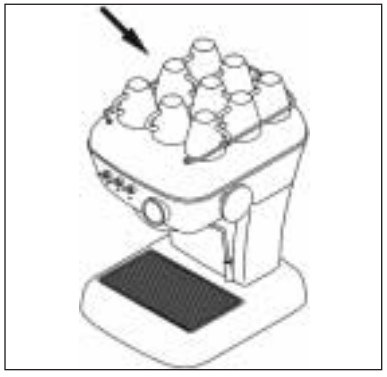
4. Limpe os resíduos de café depositados nas bordas do doseador para que o ajuste seja perfeito.
5. Introduza o portafiltro ❼ no conjunto ❽ partindo da sua esquerda e girando para a direita com a suficiente pressão final. (ver desenho 3)
6. Coloque a(s) chávena(s) sobre a grelha e accione o interruptor café ❷.
7. Depois de fazer o café, apague o interruptor de café ❷.

A extracção perfeita de um expresso requer 20/25 segundos

DESENHO 3

Notas: O portafiltro deve estar sempre colocado na máquina, para que se mantenha quente. Na posição de fechado.

Colocar as chávenas no esquentador de chávenas ❾. A temperatura (óptima 40º) melhorará o nosso expresso. (ver desenho 4)



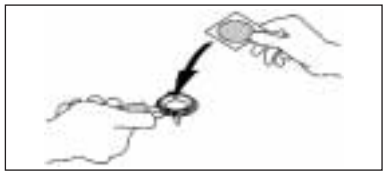
DESENHO 4

Café em dose individual (sistema versátil-portafiltro móvel)

Para uma perfeita extracção em sistema de dose individual, solicite o Kit específico opcional (neste caso a extracção com café moído não será tão boa)

Pontos 1 e 2 como na secção anterior.

Introduza o doseador a mais achatada no portafiltro ❼ ou utilize o portafiltro específico ❿ (opção). Colocar pastilha no mesmo. (Ver desenho 5).



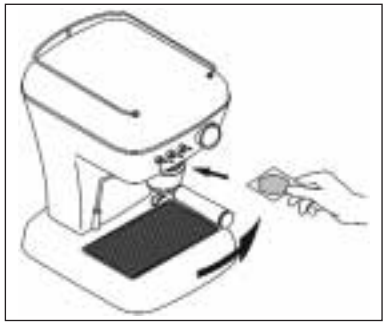
DESENHO 5

Pontos 5, 6, 7 e notas como na secção anterior.

Café em dose individual (portafiltro fixo - só pastilha)

Pontos 1 e 2 como na secção de café moído.

Colocar pastilha no portafiltro e girá-lo suavemente para a direita até ao topo. Não forçar. O acto de fechar é suave.(ver desenho 6)



DESENHO 6

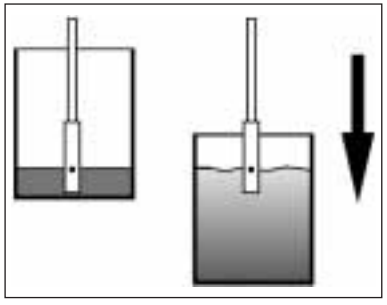
Pontos 5, 6, 7 e notas como na secção café moído.

Atenção: Não puxe nem gire o portafiltro enquanto a água estiver a correr, já que, nesse momento, o aparelho se encontra sob pressão.

ES EN F D PO IT

Preparação do cappuccino

1. Accione o interruptor geral ❶.
2. Prima o interruptor de vapor ❸. No sistema de porta móvel acender-se-á a luz piloto ⓬. No sistema de porta fixa acender-se-á ao accionar o comando de vapor ❹.
3. Espere que a luz piloto cor-de-laranja ❻ se apague (1,5 minuto aprox.). Isto indica que a cafeteira alcançou a temperatura idónea.
4. Abra o botão de água quente / vapor ❹ e deixe sair as primeiras gotas de água. Dentro de breves instantes sairá apenas vapor.
5. Introduza o tubo ❺ no leite a aquecer, de forma a que este cubra exactamente a metade do orifício de absorção (nunca deve cobri-lo totalmente). Siga este critério ao longo de todo o processo. (ver desenho 7).



DESENHO 7

6. Observará a absorção de líquido pelo orifício e a formação automática de creme de leite. Terá que ir baixando lentamente o recipiente enquanto o leite se vai emulsionando.
7. Fechar o botão água/vapor ❹ e fechar o interruptor vapor ❸.

Se quiser obter um cappuccino cremoso utilize leite fresco gordo e frio.

Se desejar obter mais de **três** serviços de cappuccino ou vapor seguidos, ou fazer café posteriormente, ver secção 2B impulso auxiliar.

innova

Preparação vapor

1. Deve seguir o mesmo procedimento que para a elaboração de um cappuccino, mas o orifício de absorção deve ficar totalmente submerso.
2. Depois de ter utilizado o vapor pelo tempo desejado, feche o botão de água quente / vapor ❹.
3. Volte a colocar o interruptor de vapor ❸ na sua posição inicial. A luz piloto cor-de-laranja apagar-se-á.
4. Para fazer um café depois de ter utilizado o vapor, ver secção 2B-impulso auxiliar.

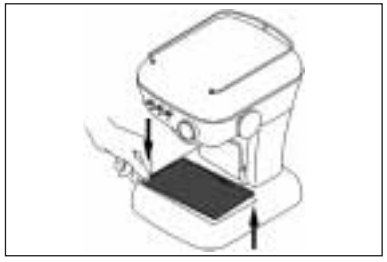
Preparação água quente

1. Coloque uma chávena por debaixo do tubo de vapor ❺.
2. Abra o botão água quente/vapor ❹ e accione o interruptor café ❷. Efectuar a operação contrária depois de ter extraído a água desejada.

ES
EN
F
D
PO
IT

Manutenção e limpeza

1. Advertência geral: A limpeza e a manutenção devem ser efectuadas quando o aparelho estiver frio e desligado da rede eléctrica. Não submirja o aparelho em água. Não indicado para ser limpo no lava-loiças.
2. Limpeza externa: Para limpar exteriormente a máquina, utilize um pano suave molhado com água.
3. Extraia a bandeja ⓫ periodicamente e limpe-a. Ver indicador de nível na bandeja (ver desenho 8)
4. Se não previr a utilização da máquina por um período de tempo prolongado, esvazie o depósito de água.
5. Imediatamente após a utilização, limpe o tubo de vapor com um pano húmido. Para limpar o interior do tubo de vapor, deixe circular a água.
6. Limpeza Interna: Para a limpeza interior do conjunto de distribuição, utilizar o nosso produto específico *Coffee Cleaner baby*. Contacte o seu serviço técnico ou distribuidor.



DESENHO 8

Segurança

Não permitir que o aparelho seja manuseado por crianças ou pessoas inexperientes.

Não realizar trabalhos de limpeza ou de manutenção com a ficha na tomada.

Não desligar o moinho puxando pelo cabo de alimentação.

Nunca accionar um aparelho com defeito ou com o cabo de alimentação em mau estado

Não manusear o aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos.

Coloque a máquina sobre uma superfície plana e estável, inacessível a crianças ou animais e afastada de superfícies quentes (placas para cozinhar...)

Não se deve submergir em agua.

Em caso de avaria ou mau funcionamento, apagar o aparelho e desligá-lo da rede.

Não se deve tentar repará-lo ou intervir directamente. Contacte o seu Serviço de Assistência Técnica.

O não cumprimento destas advertências pode comprometer a segurança tanto do aparelho como do utente.

innova

Garantia

A garantia será a própria factura de compra. **Guarde-a**. Terá que a apresentar no Serviço de Assistência, caso ocorra alguma avaria.

Este aparelho está coberto por uma garantia de 6 meses, a partir da data de aquisição. contra qualquer defeito de fabrico ou do material utilizado.

O valor dos portes e embalagens que daí possam resultar, ficarão a cargo do utilizador.

Esta garantia **não** terá qualquer validade se:

1. Não dispuser da factura.
2. Utilizar indevidamente a máquina.
3. O aparelho foi desmontado por pessoal alheio à Rede de Assistência Técnica Oficial Innova.

Declaração de conformidade CE

INNOVA EQUIPMENT declara que o produto a que se refere esta declaração –**Máquina de café expresso**–, cumpre os requisitos da Directiva de 14 de Junho de 1989 sobre a aproximação das leis dos Estados Membros relativamente à maquinaria (89/392/CEE). Sobre material eléctrico (73/23/CEE) e sobre compatibilidade electromagnética (89/396/CEE).

CE

ES EN F D PO IT

Tabela de consulta rápida

Eventuais Problemas	Causas	O que fazer?
O café não está quente.	A cafeteira não atingiu a temperatura adequada. Acessórios frios(chávena, portafiltro).	Aguardar que a luz piloto cor-de-laranja de ligado se apague. Ver conselhos gerais. ponto 3.
O café sai muito depressa.	A moagem é demasiado grossa e/ou o café não está bem prensado. Quantidade de café moído insuficiente.	Utilizar café para expresso. Experimentar com mais ou menos prensagem. Encha até à borda do doseador.
O café não é cremoso.	A moagem é demasiado grossa. O café está pouco prensado. O café passou de validade ou não é de boa qualidade.	Utilizar café para expresso. Experimentar com mais ou menos prensagem. Substituir o tipo de café. Utilize café fresco e recém-moído.
O café não sai ou sai muito lentamente.	Não há água no depósito ou este está mal colocado. Interruptor vapor accionado. A moagem é muito fina ou o café está demasiado prensado. O doseador está obstruído. Aparelho com cal.	Encher o depósito ou colocá-lo correctamente. Fechar o interruptor do vapor. Utilizar café para expresso. Experimentar com mais ou menos prensagem. Limpar o doseador. Limpar o aparelho. Ver ponto 7.
Há muita água no doseador depois de ter feito o café.	O café não foi correctamente prensado. Quantidade insuficiente de café no doseador.	Prensar correctamente. Ver ponto 3. Aumentar a quantidade de café no doseador, até à borda.
O café sai pelas bordas do doseador.	Portafiltro incorrectamente colocado. Restos de café moído na borda do doseador. A junta do cabeçal está suja. A junta do cabeçal está com defeito.	Seguir o procedimento de ajuste de portafiltro. Ponto 3. Limpar a borda do doseador de restos de café, antes de o colocar. Limpe a junta com um pano húmido. Contactar o serviço de assistência.
O leite não fica cremoso.	Tubo de vapor obstruído. Leite em mau estado. Leite quente ou morno.	Limpar o tubo de vapor. Ver ponto 7. Utilize leite fresco e frio (temperatura de frigorífico).
A máquina faz muito ruído.	O depósito não tem água. O depósito está mal colocado. Tubo da água fora do depósito. Café fora de validade ou muito seco.	Encha o depósito de água. Ajuste o depósito. Colocar o tubo dentro do depósito. Utilizar café fresco.

*Com o sistema pastilha ou dose individual, os problemas de moenda, quantidade de café e prensagem não existem.
Para cualquier anomalía, consulte a su Servicio Técnico.

innova

Indice

1. Caratteristiche tecniche
2. Accensione. schema
3. Preparazione del caffè
4. Preparazione del cappuccino
5. Preparazione del vapore
6. Preparazione di acqua calda
7. Manutenzione e pulizia
8. Sicurezza
9. Garanzia
10. Dichiarazione di conformità CE
11. Tabella di consultazione rapida

Características técnicas

	DREAM
Tensione (V)	220-240/110
Potenza (W)	1000
Pressione Pompa (Atm)	16
Peso (kg)	8 (PF) / 7 (PM)
Dimensioni (l x h x p) *	245x345x280
Capacità serbatoio (l)	1,3
Portafiltro	

* larghezza x altezza x profondità (cm)
PF = Porta fisso. PM = Portafiltro mobile.

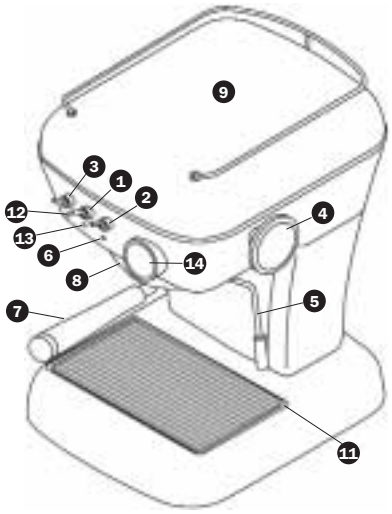
Caratteristiche

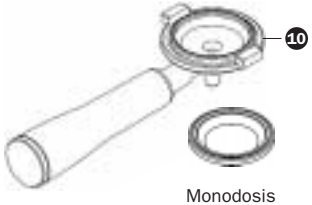
Struttura metallica.
Gruppo caffè in ottone.
Sistema professionale.
Controllo automatico della temperatura.
Cappuccinatore e acqua calda.
Versatile (in Portafiltro mobile): caffè macinato/pastiglia.
Materiali per alimenti.
Scaldatazze.
Design innovatore e funzionale.
Certificazione CE.

ES EN F D PO IT

Messa in funzione. Schema

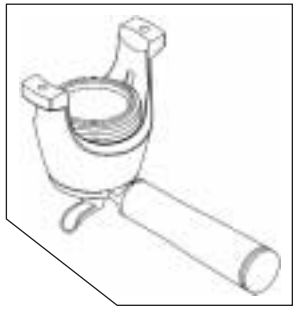
1. Interruttore on/off
2. Interruttore caffè
3. Interruttore vapore
4. Comando vapore/acqua
5. Tubo vapore/acqua
6. Spia temperatura
7. Portafiltro mobile (macinato/cialda)
8. Gruppo caffè
9. Scaldatazze
10. Portafiltro mobile (solo cialda-optional)
11. Vassoio
12. Spia vapore
13. Spia on/off
14. Manometro pressione pompa

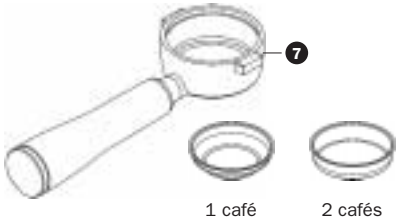




Monodosis

Porta fijo (sólo monodosis)





1 café 2 cafés

DISEGNO 1

L'installatore dovrà leggere attentamente questo manuale prima di eseguire la messa in funzione. L'operatore deve essere una persona adulta e responsabile.

In caso di anomalie, rivolgetevi al vostro rivenditore.

1. Verificare che la tensione elettrica sia la stessa indicata nella piastrina della macchina.
2. Riempire il serbatoio con acqua fresca. (vedere disegno 1) Verificare che il tubo della presa d'acqua sia immerso nel serbatoio.
   Raccomandiamo di usare **acqua minerale**. La qualità dell'acqua condiziona il sapore e la qualità del caffè. Inoltre previene possibili guasti.
3. Collegare la spina alla presa elettrica.

Importante:

Sistema Portafiltro mobile

- **A) È il primo utilizzo della macchina, o non viene adoperata da molto tempo.**
  Cambiare l'acqua della caldaia e del circuito.

  1. Accendere la caffettiera con l'interruttore 0/1. ❶. La spia ⓭ si accenderà.
  2. Mettere il portafiltro ❼ senza caffè e un recipiente sotto.
  3. Azionare l'interruttore del caffè ❷ e far scaricare circa mezzo serbatoio d'acqua pulita.

Attenzione: controllare che nel serbatoio vi sia acqua a sufficienza. **Se si fa funzionare la caffettiera senz'acqua, la resistenza e la pompa si possono guastare.**

- **B) ADESCAMENTO**.
  Se non esce il caffè dopo un certo periodo di non utilizzo, dopo avere prodotto vapore, oppure se il serbatoio è rimasto senz'acqua, realizzare la seguente operazione:

  1. Con la caffettiera accesa, aprire il rubinetto del vapore ❹.
  2. Azionare la funzione caffè ❷ e lasciare uscire acqua (una tazza) dal tubo del vapore ❺.
  3. Disinserire la funzione caffè ❷ e chiudere il rubinetto del vapore ❹.

Adesso la caffettiera è pronta per l'uso.

Sistema Portafiltro fisso

Non è necessaria l'operazione A. La B, sì. È molto importante, dopo avere prodotto del vapore, attendere che la spia ❻ si riaccenda e si spenga, oppure eseguire l'operazione di adescamento.

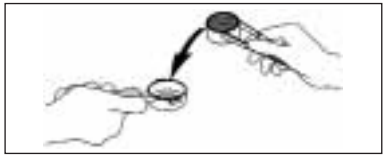
Preparazione del caffè

Caffè macinato

Si può usare qualsiasi tipo di caffè. Per ottenere i migliori risultati, consigliamo si usare miscele preparate appositamente per l'elaborazione di caffè "espresso", poiché il tipo di macinatura sarà quello giusto. Se il caffè esce molto velocemente o molto lentamente, sarà necessario cambiare tipo di caffè e adoperarne uno dalla macinatura più fine o più grossa, e fare delle prove pressandolo di più o di meno secondo le proprie preferenze.

1. Accendere la macchina dall'interruttore generale 0/1 ❶.
2. Attendere che la spia arancione ❻ si spenga (1 minuto e mezzo circa). Questo indica che la caffettiera ha raggiunto la temperatura idonea.
3. Riempire il filtro del caffè (da una o da due tazze, secondo il bisogno), fino al bordo. (vedere disegno 2).
4. Pulire i resti di caffè eventualmente rimasti nei bordi del filtro per un perfetto inserimento.
5. Inserire il portafiltro ❼ nel gruppo ❽ partendo da sinistra e girando verso destra, esercitando la sufficiente pressione finale. (vedere disegno 3).
6. Mettere le tazze o la tazza sulla griglia e azionare l'interruttore del caffè ❷.
7. Dopo aver ottenuto il caffè, spegnere l'interruttore del caffè ❷.

Per avere un espresso perfetto ci vogliono 20/25 secondi.

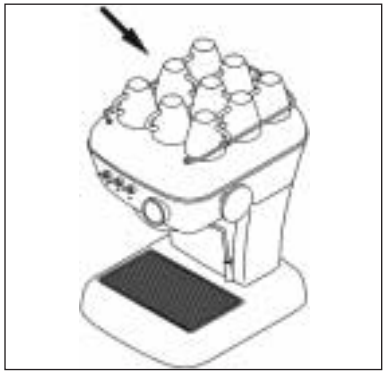


DISEGNO 2

DISEGNO 3

Note: Lasciare sempre il portafiltro montato sulla macchina per mantenerlo caldo. In posizione chiusa.

Mettere le tazze sullo scaldatazze ❾. La temperatura (ottimale: 40º) migliorerà la qualità del nostro espresso. (vedere disegno 4).



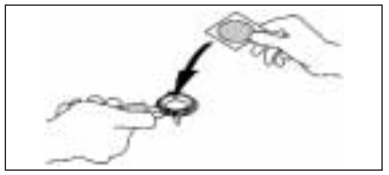
DISEGNO 4

Caffè in monodose (sistema versatile-Portafiltro mobile)

Per una perfetta estrazione con il sistema monodose, richiedete il *Kit* specifico optional (in questo caso l'estrazione con caffè macinato non sarà così buona).

Punti 1 e 2: come sopra.

Inserire il filtro il più piatto nel portafiltro ❼ o adoperare il portafiltro apposito ❿ (optional). Mettervi una pastiglia. (Vedere disegno 5).



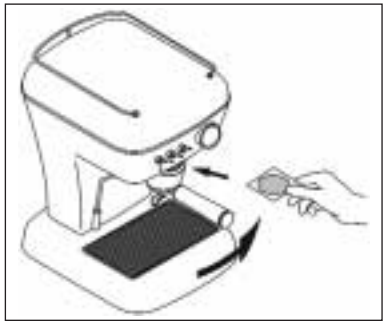
DISEGNO 5

Punti 5, 6, 7 e note: come sopra.

Caffè monodose (Portafiltro fisso - solo pastiglia)

Punti 1 e 2: come per il caffè macinato.

Mettere una pastiglia nel portafiltro e girarlo delicatamente verso destra, fino in fondo. Non fare forza. Si chiude delicatamente. (vedere disegno 6).



DISEGNO 6

Punti 5, 6, 7 e note: come per il caffè macinato.

Attenzione: Non togliere né girare il portafiltro mentre sta passando l'acqua, poiché in questo momento l'apparecchio è sotto pressione.

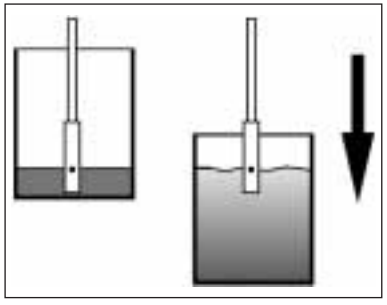
ES EN F D PO IT

Preparazione del cappuccino

1. Azionare l'interruttore generale ❶.
2. Premere l'interruttore del vapore ❸. Nel sistema portafiltro mobile si accenderà la spia ⓬. Nel sistema portafiltro fisso si accenderà all'azionamento del comando vapore ❹.
3. Attendere che la spia arancione ❻ si spenga (1 minuto e mezzo circa). Questo indica che la caffettiera ha raggiunto la temperatura idonea.
4. Aprire la manopola acqua calda / vapore ❹ e fare uscire le prime gocce d'acqua. Dopo pochi istanti uscirà solo vapore.
5. Inserire il tubo ❺ nel latte da scaldare in modo che quest'ultimo copra esattamente la metà del foro di assorbimento (non coprirlo mai del tutto). Rispettare questa regola per tutta l'operazione. (vedere disegno 7)
6. Si potrà notare l'assorbimento del liquido dal foro e la formazione automatica di crema di latte. Bisognerà abbassare lentamente il recipiente mentre si emulsiona il latte.
7. Chiudere la manopola acqua/vapore ❹ e chiudere l'interruttore vapore ❸.

Se volete un cappuccino cremoso, usate latte fresco, intero e freddo.

Se desiderate preparare più di **tre** cappuccini o bevande riscaldate al vapore di seguito, o preparare del caffè successivamente, vedere il punto 2B adescamento.



DISEGNO 7

innova

Preparazione del vapore

1. Si deve seguire lo stesso procedimento indicato per l'elaborazione di un cappuccino, ma in questo caso il foro di assorbimento deve rimanere completamente sommerso.
2. Dopo avere utilizzato il vapore per il tempo desiderato, chiudere la manopola dell'acqua calda / vapore ❹.
3. Rimettere l'interruttore vapore ❸ nella posizione iniziale. La spia arancione si spegnerà.
4. Per fare un caffè dopo avere utilizzato il vapore vedere il punto 2B-adescamento.

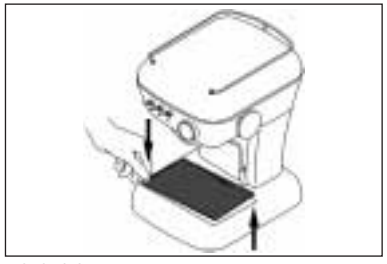
Preparazione di acqua calda

1. Mettere una tazza sotto il tubo del vapore ❺.
2. Aprire la manopola dell'acqua calda/vapore ❹ e azionare l'interruttore del caffè ❷. Eseguire l'operazione inversa dopo avere ottenuto la quantità d'acqua desiderata.

ES
EN
F
D
PO
IT

Manutenzione e pulizia

1. **Avvertenza generale:** La pulizia e la manutenzione devono essere realizzate con l'apparecchio freddo e staccato dalla rete elettrica. Non sommergere l'apparecchio in acqua. Non lavare in lavastoviglie.
2. **Pulizia esterna:** Per pulire la macchina esternamente, usare un panno morbido inumidito con acqua.
3. Estrarre periodicamente il vassoio ⓫ e pulirlo. Vedere indicatore di livello nel vassoio (vedere disegno 8).
4. Se si prevede di non adoperare la macchina per lungo tempo, svuotare il serbatoio dell'acqua.
5. Immediatamente dopo l'uso, pulire il tubo del vapore con uno straccio umido. Per pulire l'interno del tubo del vapore, lasciarvi circolare dell'acqua.
6. **Pulizia interna:** Per la pulizia interna del gruppo erogatore, usare il nostro prodotto specifico *Coffee Cleaner baby*. Rivolgetevi al servizio di assistenza tecnica o al vostro rivenditore.



DISEGNO 8

Sicurezza

Impedire ai bambini o alle persone inesperte di fare uso dell'apparecchio.

Non eseguire mai interventi di pulizia o di manutenzione con la spina collegata alla rete elettrica.

Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso o con il cavo elettrico in cattivo stato

Non adoperare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati o umidi.

Sistemare la macchina su una superficie piana e stabile, inaccessibile ai bambini e agli animali e lontana da superfici calde (fornelli, piastre di cottura, eccetera).

Non immergere in acqua.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla rete,

non cercare di ripararlo o di aprirlo. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Il mancato rispetto di queste avvertenze può pregiudicare la sicurezza sia dell'apparecchio che dell'utente.

Garanzia

Il documento di garanzia sarà lo scontrino o la fattura d'acquisto. **Conservatelo**. Presentatelo al servizio di assistenza tecnica in caso di guasto.

Questo apparecchio è garantito per un periodo di 6 mesi a partire dalla data d'acquisto contro qualsiasi difetto di fabbricazione o del materiale utilizzato.

Eventuali spese di trasporto e di imballaggio saranno a carico dell'utente.

Questa garanzia **non** sarà valida nei seguenti casi:

1. In mancanza della fattura.
2. In caso di uso improprio della macchina.
3. Se l'apparecchio è stato smontato da personale estraneo alla rete di assistenza tecnica ufficiale Innova.

Dichiarazione di conformità CE

Innova EQUIPMENT dichiara che il prodotto cui si riferisce questa dichiarazione –**Macchina da caffè espresso**– è conforme ai requisiti della Direttiva del 14 giugno 1989 sull'armonizzazione delle leggi degli Stati membri relativamente alle macchine (89/392/CEE), materiale elettrico (73/23/CEE) e compatibilità elettromagnetica (89/396/CEE).

CE

Tabella di consultazione rapida

Eventuali problemi	Cause	Che fare?
Il caffè non è caldo.	La caffettiera non è arrivata alla temperatura giusta. Accessori freddi (tazza, portafiltro).	Attendere che la spia arancione di accensione si spenga. Vedere raccomandazioni generali. Punto 3.
Il caffè esce troppo in fretta.	Il caffè è macinato troppo grosso e/o non è stato pressato bene. Quantità di caffè macinato insufficiente.	Usare caffè per macchine espresso. Fare delle prove pressando il caffè di più o di meno. Riempire fino al bordo del filtro.
Il caffè non è cremoso.	La macinatura è troppo grossa. Il caffè è poco pressato. Il caffè è scaduto o non è di buona qualità.	Usare caffè per macchine espresso. Faredelle prove pressando il caffè di più o di meno. Cambiare tipo di caffè. Usare caffè fresco e appena macinato.
Il caffè non esce o esce molto lentamente.	Non c'è acqua nel serbatoio o il serbatoio è messo male. Interruttore del vapore azionato Il caffè è macinato troppo fine o è stato pressato troppo. Il filtro è ostruito. Depositi calcarei sull'apparecchio.	Riempire il serbatoio o sistemarlo bene. Chiudere l'interruttore del vapore. Usare caffè per macchine espresso. Faredelle prove pressando il caffè di più o di meno. Pulire il filtro. Pulire l'apparecchio. Vedere punto 7.
Rimane molta acqua nel filtro dopo aver fatto il caffè.	Il caffè non è stato pressato correttamente. Quantità insufficiente di caffè nel filtro.	Pressare bene. Vedere punto 3. Aumentare la quantità di caffè nel filtro, deve arrivare fino al bordo.
Il caffè esce dai bordi del filtro.	Portafiltro messo male. Resti di caffè macinato nel bordo del filtro. La guarnizione della testa è sporca. La guarnizione della testa è difettosa.	Seguire l'operazione di regolazione del portafiltro. Punto 3. Pulire il bordo del filtro dai resti di caffè prima di inserirlo. Pulire la guarnizione con uno straccio umido. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.
Il latte non è cremoso.	Tubo del vapore ostruito. Latte in cattivo stato. Latte caldo o tiepido.	Pulire il tubo del vapore. Vedere punto 7. Usare latte fresco e freddo (a temperatura di frigorifero).
La macchina fa molto rumore.	Non c'è acqua nel serbatoio. Il serbatoio è messo male. Presa d'acqua fuori dal serbatoio. Caffè scaduto o molto secco.	Riempire il serbatoio d'acqua. Regolare il serbatoio. Sistemare il tubo dentro il serbatoio. Usare caffè fresco.

* Con il sistema cialda o cialda, i problemi di macinatura, quantità di caffè e pressatura non esistono. In caso di anomalia, consultare il servizio di assistenza tecnica.

NOTES

innova

NOTES